

CE117P
CE117P*

Manuel d'utilisation

Mode d'emploi et guide de cuisson

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.



consignes de sécurité

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES



AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles.**



ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels.**



Avertissement ; Risque d'incendie



Avertissement ; Surface chaude



Avertissement ; Electricité



Avertissement ; Matière explosive



Interdit.



NE PAS toucher.



NE PAS démonter.



Suivez scrupuleusement les consignes.



Débranchez la prise murale.



Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.



Contactez le service d'assistance technique.



Remarque



Important

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.



AVERTISSEMENT

(Fonction micro-ondes uniquement)



AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.



AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.



Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

-
- ★ **AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.
-
- ★ **AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
-
- ★ Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
-
- ★ Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
-

-
- ★ Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
-
- ☞ Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
-
- ★ **AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
-
- ★ **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
-
- ☞ Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
-
- ★ Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
-

-  En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
-  L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
-  Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
-  Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
-  Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
-  **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
-  Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

-  Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
-  Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
-  Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
-  Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
-  Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

 AVERTISSEMENT
(Fonction du four uniquement) - En option

-  **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

★ Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

☐ **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

☐ Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

☐ **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

★ **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

☐ Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

☐ Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

☐ Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

★ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

☐ N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

☐ L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

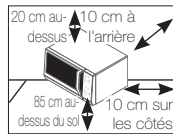
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
 3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
(Modèle à plateau tournant uniquement)
 4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- ☑ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute

personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.

- ☑ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
 - La porte et les joints d'étanchéité
 - Le plateau tournant et l'anneau de guidage
(Modèle à plateau tournant uniquement)
- ☑ **Veillez TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☑ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

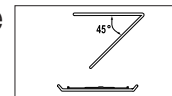
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant 10 minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

☑ **Ne laissez JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

☑ **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☑ **Ne retirez JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

☑ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

☑ Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

☑ Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT				
☒ Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
☒ Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
☒ Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
☒ N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓

☒ Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
☒ Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
☒ Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
☒ En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
☒ Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
☒ N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
☒ N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
☒ N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
☒ Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
☒ N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
☒ Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
☒ Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
☒ N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	

☐	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
☐	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
☐	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
☐	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
☐	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
☒	Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
☒	AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENTION					
☒	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
☐	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
☒	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
☐	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
☐	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
☐	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
☐	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
☒	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
☒	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	

	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) Porte (déformée)
 - (2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
 - (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).
- un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



LES BONNS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

sommaire

Présentation rapide	11
Fonctions du four	12
Four	12
Tableau de commande	13
Accessoires	13
Utilisation du four	14
Fonctionnement d'un four à micro-ondes	14
Vérification du bon fonctionnement de votre four	14
Réglage de l'horloge	14
Cuisson/Réchauffage	15
Puissances et temps de cuisson	16
Réglage du temps de cuisson	16
Arrêt de la cuisson	16
Réglage du mode d'économie d'énergie	17
Utilisation de la fonction de cuisson automatique	17
Utilisation des programmes de cuisson automatique	17
Utilisation de la fonction réchauffage automatique	19
Utilisation des programmes de réchauffage automatique	19
Préchauffage rapide du four	20
Utilisation de la fonction de décongélation	21
Utilisation des programmes de décongélation	21
Utilisation de la fonction de fermentation automatique	22
Utilisation des programmes de fermentation automatique	22
Utilisation de la fonction cuisson par capteur	23
Utilisation des programmes de cuisson par capteur	23
Utilisation de la fonction manuelle de cuisson-vapeur (modèle CE117PE uniquement)	25
Cuisson par convection	27
Faire griller	28
Combinaison micro-ondes et gril	28
Combinaison micro-ondes et convection	29
Choix des accessoires	29
Utilisation de la fonction sécurité enfants	30
Arrêt du signal sonore	30
Utilisation de la fonction de maintien au chaud	30
Utilisation des paramètres de maintien au chaud	30
Utilisation de la fonction désodorisation	31
Guide des récipients	31
Guide de cuisson	32
Dépannage et code d'erreur	41
Dépannage	41
Message d'erreur	42
Caractéristiques techniques	42

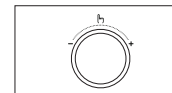
présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

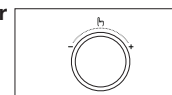
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes** (☼).



2. Tournez le **sélecteur multifonction** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (⏮).

Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Je souhaite ajouter 30 secondes supplémentaires.

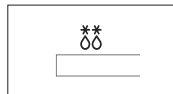
Laissez les aliments dans le four.

Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30 s** (⏮) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

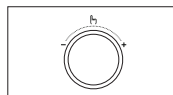


Je souhaite faire décongeler des aliments.

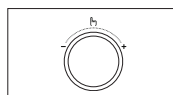
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (**).



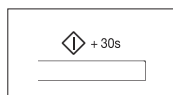
2. Réglez le mode de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode désiré.



3. Sélectionnez le poids en tournant le **Sélecteur multifonction** comme demandé.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (◊).

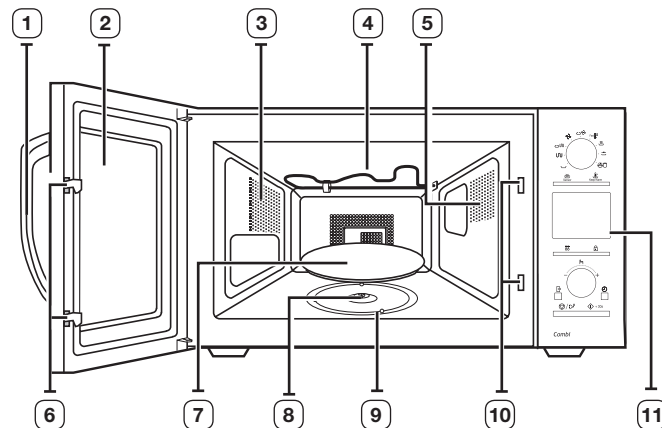


Résultat : la décongélation démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

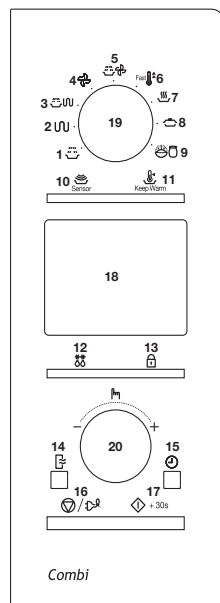
fonctions du four

FOUR



- | | |
|----------------------------|---|
| 1. POIGNÉE | 7. PLATEAU TOURNANT |
| 2. PORTE | 8. COUPLEUR |
| 3. ORIFICES DE VENTILATION | 9. ANNEAU DE GUIDAGE |
| 4. ÉLÉMENT CHAUFFANT | 10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ |
| 5. ÉCLAIRAGE | 11. TABLEAU DE COMMANDE |
| 6. LOQUETS DE LA PORTE | |

TABLEAU DE COMMANDE



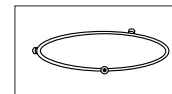
- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. MODE MICRO-ONDES | 11. BOUTON DE MAINTIEN AU CHAUD |
| 2. MODE GRIL | 12. BOUTON DE DÉCONGÉLATION |
| 3. MODE MICRO-ONDES+GRILL | 13. BOUTON SÉCURITÉ ENFANT |
| 4. MODE CONVECTION | 14. BOUTON DU MODE DÉSODORISATION |
| 5. MODE MICRO-ONDES+CONVECTION | 15. BOUTON HORLOGE |
| 6. MODE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE | 16. BOUTON ARRÊT/ANNULATION/ÉCO |
| 7. MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE | 17. BOUTON DÉPART/+30S |
| 8. MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE | 18. ÉCRAN |
| 9. MODE FERMENTATION (PÂTE LEVÉE + YAOURT) | 19. SÉLECTEUR DE MODE |
| 10. BOUTON CUISSON PAR CAPTEUR | 20. SÉLECTEUR MULTIFONCTION |

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

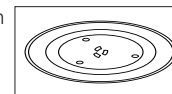
- 1. Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



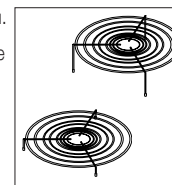
- 2. Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



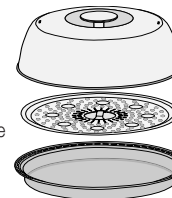
- 3. Grille supérieure, grille inférieure** : à placer sur le plateau.

Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire 2 plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**



- 4. Cuiseur vapeur/Plat croustilleur** : à placer sur le plateau tournant. (Modèle CE117PE uniquement.)

Fonction : le cuiseur est utilisé pour la cuisson à la vapeur. le plat croustilleur permet de faire dorer les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.



utilisation du four

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

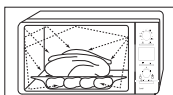
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson.

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.

3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :

- quantité et densité
- teneur en eau
- température initiale (aliment réfrigéré ou non)

-  La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située sur la page 41-42.

-  Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (↻) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Départ/+30s** (↻) autant de fois que nécessaire.

Résultat : Le four chauffe l'eau pendant 4 à 5 minutes.
L'eau doit alors bouillir.



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.

Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

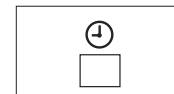
- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

-  N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

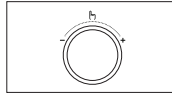
-  **Fonction d'économie d'énergie automatique**

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

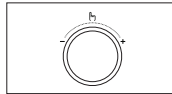
1. Appuyez sur le bouton **Horloge** (⌚) .



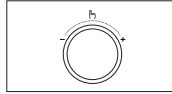
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode d'affichage de l'heure. (12 H ou 24 H)



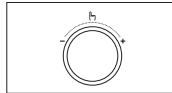
3. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour terminer le réglage.



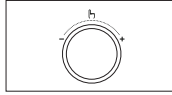
4. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.



5. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.

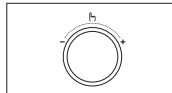


6. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.



7. Lorsque la bonne heure est affichée, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour démarrer l'horloge.

Résultat : l'heure est affichée même lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.



CUISSON/RÉCHAUFFAGE

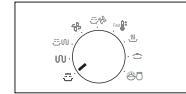
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

-  Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

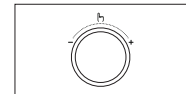
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes** (🔥).

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
🔥 (mode micro-ondes)

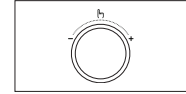


2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

Résultat : le temps de cuisson s'affiche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (⏮).

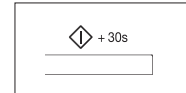
Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

- un signal sonore retentit et le « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

-  Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le **Sélecteur multifonction**. Si vous souhaitez changer la puissance pendant la cuisson, tournez le **Sélecteur multifonction**.

Démarrage rapide :

-  Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ/+30s** (⏮) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement



PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner 6 puissances différentes.

Puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
une puissance élevée	réduit
une puissance faible	augmenté

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **+30s (+ 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (↕) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



- Exemple : pour ajouter 3 minutes, appuyez 6 fois sur le bouton **Départ/+30s** (↕).

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Temporairement : Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton Arrêt. Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton Départ/+30s (↕).
Définitivement	Définitivement : Appuyez deux fois sur le bouton Arrêt. Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton Stop/Eco (Arrêt/Éco) (⏻/⏻).

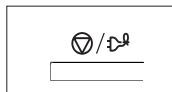
RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie.

- Appuyez sur le bouton **Économie d'énergie** (🔌/🔌).

Résultat : affichage désactivé.

- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Économie d'énergie** (🔌/🔌) ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.



UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Les 10 fonctions de cuisson automatique (🔌) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

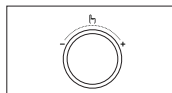
- Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

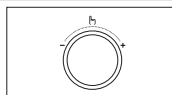
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Cuisson automatique** (🔌).



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



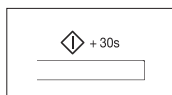
3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (🔌).

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les 10 programmes de **Cuisson automatique**, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 à 4 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 5 à 6 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et grill). Les programmes 7 à 8 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et convection). Les programmes 9 à 10 font appel au mode convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1	Riz blanc 	150 à 200 g 200 à 250 g	5 à 10 min.	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
2	Brocolis en morceaux 	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	1 à 2 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 550 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
3	Carottes en rondelles 	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g	1 à 2 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 200 à 250 g de légumes et 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 350 g. Ce programme convient aux choux-fleurs.
4	Pommes de terre épluchées 	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g	3 min.	Lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe). Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
5	Pommes de terre au four 	200 g 400 g 600 g	5 min.	Le poids des pommes de terre au four doit être de 200 g. Percez la peau et placez-les sur la grille inférieure.
6	Poisson grillé 	200 à 300 g (1) 400 à 500 g (2)	3 min.	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
7	Filet de poisson 	200 à 300 g 400 à 500 g	2 min.	Placez les filets de poisson (ex. : saumon) uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
8	Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau 	1000 à 1100 g 1200 à 1300 g	10 à 15 min.	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.
9	Biscuit de Savoie 	450 à 550 g	10 min.	Lancez tout d'abord le programme. L'affichage indique « HEAT (CHAUFFAGE) », le four préchauffe. Placez alors la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir avec papier sulfurisé posé au fond (diamètre : 26cm). Lorsque le signal sonore retentit, insérez le moule sur la grille inférieure.
10	Muffins 	250 à 300 g	-	Lancez tout d'abord le programme. L'affichage indique « HEAT (CHAUFFAGE) », le four préchauffe. Puis versez la pâte dans 6 à 8 récipients en papier ou en silicone pour les muffins et placez-les sur la grille inférieure. Lorsque le signal sonore retentit, insérez la grille.

UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Les 6 fonctions de Réchauffage automatique () proposent 4 temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

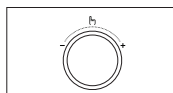
-  Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

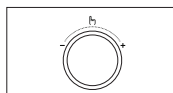
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Réchauffage automatique** ().



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** ().

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



UTILISATION DES PROGRAMMES DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente 6 programmes de **Réchauffage automatique**, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1 à 3 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes n° 4 à 6 font appel à un mode de cuisson combinée de micro-ondes, gril et convection.

-  Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1	Plats préparés (réfrigérés) 	300 à 350 g 400 à 450 g	2 à 3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
2	Soupe (réfrigérée) 	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2 à 3 min.	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.

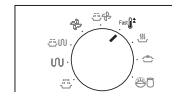
Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
3	Ravioles (réfrigérées) 	200 à 250 g 300 à 350 g	3 min.	Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce.
4	Mini-pizzas surgelées 	100 à 150 g 250 à 300 g	-	Placez les pizzas surgelées sur la grille inférieure.
5	Ailes de poulet surgelées 	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2 min	Disposez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet précuits et épicés (côté peau) sur la grille métallique supérieure. Disposez-les en cercle. Retournez dès que le signal sonore retentit.
6	Petits pains surgelés 	100 à 150 g (2 morceaux). 200 à 250 g (4 unités) 300 à 350 g (6 unités)	3 à 5 min.	Il est recommandé de faire préchauffer le four à 180 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

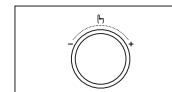
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement. Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Préchauffage rapide** (🔥).

Résultat : les indications suivantes s'affichent : 200 °C (température)



2. Réglez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (↕).

Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.



- Une fois la température prééglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

 Une fois la température prééglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température prééglée est maintenue pendant 10 minutes.

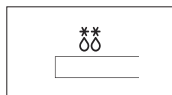
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Le mode Décongélation (**) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

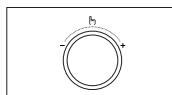
 N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

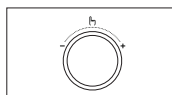
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (**).



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



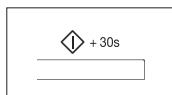
3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (↻).

Résultat :

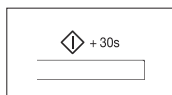
- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.



5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Départ/+30s** (↻) pour reprendre la décongélation.

Résultat :

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Viande 	200-1500	20-90	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	Volaille 	200-1500	20-90	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	Poisson 	200-1500	20-80	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	Pain/ Gâteaux 	125-1000	10-60	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
5	Fruits 	100-600	5-20	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

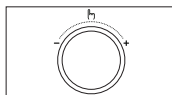
UTILISATION DE LA FONCTION DE FERMENTATION AUTOMATIQUE

Les 5 fonctions de fermentation comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la catégorie de fermentation automatique en appuyant sur le bouton de fermentation. Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Fermentation automatique ().



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** ().



UTILISATION DES PROGRAMMES DE FERMENTATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant indique comment utiliser le programme automatique pour le levage de la pâte ou la préparation des yaourts.

	Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
Fermentation de la pâte	1-1	Pâte à pizza 	300 à 500 g	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.
	1-2	Pâte pour gâteau 	500 à 800 g	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.
	1-3	Pâte à pain 	600 à 900 g	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.
Yaourt maison	2-1	Petits ramequins 	500 g	6 heures au réfrigérateur	Répartissez uniformément 150 g de yaourt dans 5 tasses en céramique et dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5% de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant.
	2-2	Grand bol 	500 g	6 heures au réfrigérateur	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5% de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les avec du film plastique et placez-les sur le plateau tournant.

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PAR CAPTEUR

Les 8 fonctions de cuisson par capteur () comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.

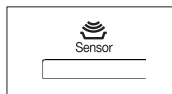
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez choisir la catégorie en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.

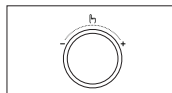
Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

 Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

1. Appuyez sur le bouton **Cuisson par capteur** () .



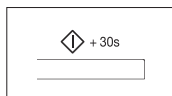
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** () .

Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :

- 1) le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.



 Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

 Si la température intérieure est supérieure à 60 °C, l'écran affiche le message « hot » (chaud) et le ventilateur démarre (fonctionne pendant 3 minutes). Vous ne pourrez utiliser à nouveau la cuisson par capteur qu'une fois le four suffisamment refroidi.

 Si la porte reste ouverte ou que vous appuyez sur le bouton Arrêt durant l'opération, le message « E-15 » s'affiche. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton Arrêt, le message « E-15 » disparaîtra.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON PAR CAPTEUR

Le tableau suivant répertorie les 8 programmes de cuisson par capteur.

Il indique également les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Lorsque vous débutez un programme, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min)	Consignes
1	Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante) 	150 à 250 g (1 tasse ou 1 mug)	1-2	Versez le liquide (à température ambiante) dans une tasse en céramique ou un mug. Faites réchauffer sans couvrir. Placez-la au centre du plateau. Laissez reposer dans le four. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez la tasse avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2	Brocolis en morceaux 	200 à 500 g	1-2	Lavez des légumes frais (ex. : brocolis) et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire le brocoli, la courgette, l'aubergine, le potiron ou encore le poivron (coupés en morceaux).

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min)	Consignes
3	Carottes en rondelles 	200 à 500 g	1-2	Lavez des légumes frais (ex. : carottes) et coupez-les en tranches de taille équivalente. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave (coupés en morceaux).
4	Pommes de terre au four 	200 à 800 g	2-3	Lavez les pommes de terre (200 g chacune). Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en cercle sur la grille inférieure. Posez la grille sur le plateau tournant.
5	Pizza surgelée 	300 à 500 g	-	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
6	Lasagnes surgelées 	400 à 600 g	3-4	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure.
7	Morceaux de poulet 	400 à 700 g	2-3	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les sur la grille inférieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min)	Consignes
8	Poulet rôti 	1,0 à 1,2 kg	4-5	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de leur teneur en eau.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous couvrez un récipient avec un couvercle ou un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement les types de gaz produits une fois le récipient saturé de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou d'une sauce à gratiner. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

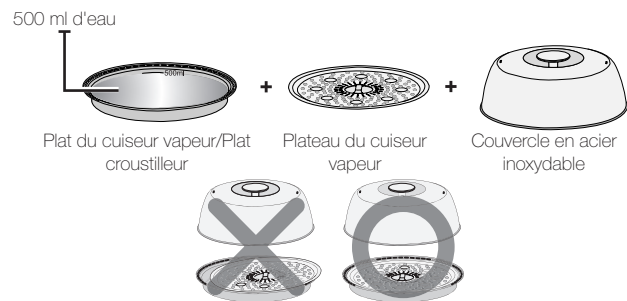
- Évitez dans la mesure du possible de débrancher le four à micro-ondes une fois celui-ci installé. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide. Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE DE CUISSON-VAPEUR (MODÈLE CE117PE UNIQUEMENT)

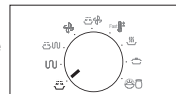
Avec le cuiseur vapeur, vous pouvez non seulement utiliser le mode de cuisson vapeur automatique, mais également le mode de cuisson vapeur manuelle en vous référant au tableau de cuisson vapeur manuelle situé à droite.

La procédure suivante explique comment utiliser la fonction manuelle de cuisson vapeur. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance. Posez le cuiseur vapeur (avec les aliments) au centre du plateau, puis fermez la porte.

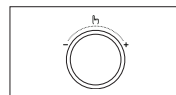
Utilisation du récipient



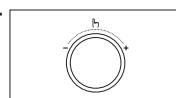
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes** (🔥). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.



Résultat : La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant de nouveau le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Réglez la puissance (900 W) indiquée dans les instructions de cuisson vapeur manuelle situées sur la page suivante.



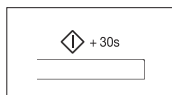
2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction** autant que nécessaire. Réglez le temps de cuisson indiqué dans le guide de cuisson vapeur manuelle sur la page suivante.



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (↻).

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

- 1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.



- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent.
Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irréversibles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans ajouter d'eau ou d'aliments à l'intérieur.
Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irréversibles sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Veillez à placer le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement sur le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur.
Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

 **Comment nettoyer le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ?**
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

 N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

 **Remarque :**
le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

Versez 500 ml d'eau froide dans le plat du cuiseur vapeur. Placez le plateau du cuiseur vapeur sur le plat, disposez les aliments sur le plateau et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Les temps de cuisson dépendent de la taille, de l'épaisseur et du type des aliments. Lorsque vous faites cuire à la vapeur de fines tranches ou de petits morceaux, nous vous recommandons de réduire le temps préconisé. À l'inverse, vous pouvez augmenter ce temps lorsque vous faites cuire d'épaisses tranches ou de gros morceaux.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de cuisson à la vapeur adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments frais	Quantité	Eau froide (ml)	Puissance	Temps (min)	Consignes
Brocolis en morceaux	400 g	500	900 W	12-18	Rincez et nettoyez les brocolis. Préparez des morceaux de taille égale. Répartissez les morceaux uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Carottes	400 g	500	900 W	15-20	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches sur le plateau du cuiseur vapeur.
Chou-fleur, entier	600 g	500	900 W	20-25	Nettoyez le chou-fleur et placez-le sur le plateau du cuiseur vapeur.
Mais en épis	400 g (2 parts)	500	900 W	23-28	Rincez et nettoyez les épis de maïs. Placez les épis de maïs côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.
Courgettes	400 g	500	900 W	10-15	Rincez les courgettes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.

Aliments frais	Quantité	Eau froide (ml)	Puissance	Temps (min)	Consignes
Assortiment de légumes surgelés	400 g	500	900 W	18-23	Répartissez uniformément les légumes surgelés à (-18 °C). Exemples : brocolis, choux-fleurs, carottes en tranches sur le plateau du cuiseur vapeur.
Pommes de terre (petites)	500 g	500	900 W	25-30	Rincez et nettoyez les pommes de terre et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Répartissez uniformément les pommes de terre entières sur le plateau du cuiseur vapeur.
Pommes	800 g (4 pommes)	500	900 W	15-20	Rincez et évidez les pommes. Placez les pommes debout, côte à côte, sur le plateau du cuiseur vapeur.
Œufs	4 à 6 œufs	500	900 W	15-20	Percez 4 à 6 œufs frais (taille moyenne) et placez-les dans les cavités du plateau du cuiseur vapeur. Après cuisson, laissez reposer pendant 2 à 5 minutes.
Crevettes bleues	250 g (5 à 6 portions)	500	900 W	10-15	Aspergez les crevettes bleues d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron. Répartissez-les uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Filets de poisson (cabillaud, sébaste)	500 g (2 à 3 morceaux)	500	900 W	12-17	Aspergez les filets de poisson d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez des fines herbes et des épices (ex. : romarin). Répartissez les filets uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.

Aliments frais	Quantité	Eau froide (ml)	Puissance	Temps (min)	Consignes
Escalopes de poulet	400 g (2 escalopes)	500	900 W	20-25	Rincez et nettoyez les escalopes de poulet. Placez les escalopes de poulet côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.

CUISSON PAR CONVECTION

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 200 °C sur 6 niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.

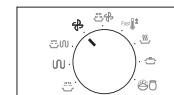
-  Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 20.
- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
 - La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte et placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

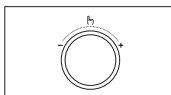
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Convection** (☼).

Résultat : les indications suivantes s'affichent :

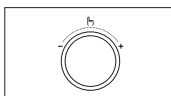
☼ (mode convection)
200 °C (température)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température. (Température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



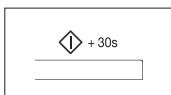
3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (↕).

Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

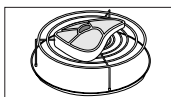


FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

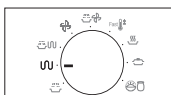
1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



2. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Gril** (U).

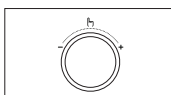
Résultat : Les indications suivantes s'affichent : U (mode gril)

- La température du gril n'est pas réglable.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (↕).

Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

- Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes + Gril** (U).

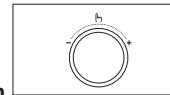
Résultat : les indications suivantes s'affichent :

U (mode combiné micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)



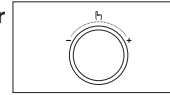
2. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450 ou 300 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.

- La température du gril n'est pas réglable.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

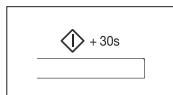
- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (◊).

Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.

De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

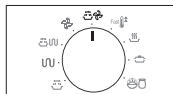
- ☑ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- ☑ Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

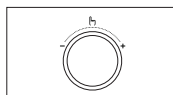
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position **Micro-ondes + Convection** (🌀🔥).

Résultat : les indications suivantes s'affichent :

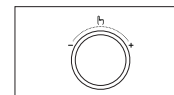
🌀🔥 (mode combiné Micro-ondes et Convection)
600 W (puissance de sortie)
200 °C (température)



2. Réglez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300, 180 ou 100 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.

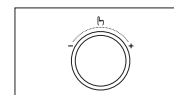


3. Sélectionnez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) Appuyez à cet instant sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température.



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (◊).

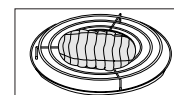
Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



CHOIX DES ACCESSOIRES

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.



Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

- ☑ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en pages 31-32.

UTILISATION DE LA FONCTION SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons de l'appareil afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

Le four peut être verrouillé à tout moment.

1. Appuyez sur le bouton **Sécurité enfants** (🔒).

Résultat :

- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- L'écran affiche « 🔒 ».



2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau sur le bouton **Sécurité enfants** (🔒) pendant une seconde.

Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

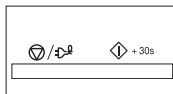


ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

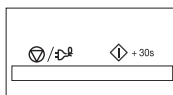
1. Appuyez simultanément (environ deux secondes) sur les boutons **Démarrer/+30s** (⏮) et **Arrêt/Annuler** (⏻) (pendant environ deux secondes).

Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.



2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Démarrer/+30s** (⏮) et **Arrêt/Annuler** (⏻) (pendant environ deux secondes).

Résultat : Le four fonctionne normalement.



UTILISATION DE LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

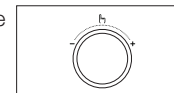
Placez le plat souhaité au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Maintien au chaud** (🔥).



2. Réglez le temps de maintien au chaud en tournant le **Sélecteur multifonction**.

Résultat : Le temps est affiché.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer/+30s** (⏮). Le temps maxi. de maintien au chaud est 30 min.

Résultat : Une fois le temps du programme terminé, un signal sonore retentit et le message « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



UTILISATION DES PARAMÈTRES DE MAINTIEN AU CHAUD

Le tableau suivant présente 4 éléments. Il répertorie les aliments, boissons, pains/pâtisseries et plats. Dans ce mode, seul la résistance de convection fonctionne par cycle. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Accessoire	Exemples et recommandations
Type d'aliment	Viande rôtie, poulet, gratins, pizzas, pommes de terre et plats préparés
Boissons	Eau, lait et café
Pain et pâtisseries	Pain frais, pain grillé, viennoiseries et gâteaux
Plats/Vaisselle	Tasses et plats Répartissez uniformément les plats sur toute la surface du plateau tournant. Ne surchargez pas le four (charge maxi. : 5 kg).

⚠ N'utilisez jamais cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Ce programme permet uniquement de maintenir au chaud des aliments déjà cuits.

- ☞ Nous vous recommandons de ne pas maintenir un aliment au chaud plus d'une heure, car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.
- ☞ Il vous est également conseillé de couvrir les boissons et les aliments particulièrement humides. Si vous souhaitez que vos aliments restent croustillants, ne couvrez pas.

UTILISATION DE LA FONCTION DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation.

Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

Appuyez sur le bouton **Désodorisation** (🧼). Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit 4 fois.



- ☞ La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes.
- ☞ Vous pouvez également régler le temps de la fonction **Désodorisation** en appuyant sur le bouton +30s.
- ☞ La durée maximale est fixée à 15 minutes.

guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	X	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

- ✓ : **recommandé**
✓✗ : **à utiliser avec précaution**
✗ : **risqué**

guide de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par volume de 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée (reportez-vous au tableau). Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4-4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5½-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

- Riz :** utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau une fois le temps de cuisson écoulé.
- Pâtes :** utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W. Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible. Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).

Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BÉBÉ :

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse)	900 W	1-1½	1-2	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
	300 ml (2 tasses)		2-2½		
	450 ml (3 tasses)		3-3½		
	600 ml (4 tasses)		3½-4		
Soupe (réfrigérée)	250 g	900 W	2½-3	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
	350 g		3-3½		
	450 g		3½-4		
	550 g		4½-5		
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigéré)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7	1-2	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min et 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Viande hachée	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :

Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :

Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. 3 modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril

Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :

Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :

Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/tartine)	gril seul	3-4	2-3	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g (2 parts)	300 W + Gril	6-8	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 parts (300 g)	300 W + Gril	5-7	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 parts (500 g)	300 W + Gril	6-8	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	10-12	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Gratin de pommes de terre/ légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	10-12	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	300 W + Gril	9-11	8-10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poulet rôti	1200 g	450 W + Gril	21-23	20-22	Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	6-8	6-7	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez 2 poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.

L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler. Ce mode est pris en charge par l'élément chauffant supérieur.

Ustensiles pour la cuisson par convection :

Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :

tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :

doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Convection :

vianades, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	1er côté : 300 W + 200 °C 2e côté : Conv. 180 °C	7-9	5-6	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PÂTES Lasagnes surgelées	400 g	1er côté : 450 W + 200 °C 2e côté : Conv 200 °C	16-18	3-4	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
VIANDE Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Poulet rôti	1000 à 1200 g	1er côté : 450 W + 200 °C 2e côté : 450 W + Gril	20-22	21-23	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.
PAIN Petits pains frais	6 morceaux (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 200 °C	8-10	-	Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GÂTEAU Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38-43	-	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Gâteaux de petite taille (pâte fraîche)	12 x 28 g	160 °C uniquement	28-33	-	Remplissez les tasses en papier de pâte fraîche et posez-les sur le plat croustilleur sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	15-20	-	Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

dépannage et code d'erreur

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton (↔).

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton (↔) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four à micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'armoire.

 Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.

Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

MESSAGE D'ERREUR

Le message « SE » s'affiche.

- Le message « SE » suivant s'affiche : Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four à micro-ondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Le message « E-15 » s'affiche.

- Si la porte reste ouverte ou que vous appuyez sur le bouton Arrêt durant la cuisson par capteur, le message « E-15 » s'affiche. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton Arrêt, le message « E-15 » disparaîtra.

Un autre message d'erreur indique : contactez le service après-vente SAMSUNG.

caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	CE117P, CE117P*
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2900 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1500 W
Convection (élément chauffant)	2100 W maxi.
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	523 x 491 x 309 mm
Intérieures	373 x 370 x 233 mm
Capacité	32 litres
Poids	
Net	19,0 kg env.

MEMO

MEMO



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04220L-03

CE117P
CE117P*

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

Houd er rekening mee dat servicebezoeken voor uitleg over het product, herstel van onjuiste installatie of het uitvoeren van normale schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de Samsung-garantie vallen.

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product.



veiligheidsinformatie

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte onderdelen en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN



WAARSCHUWING

Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de overlijden**.



LET OP

Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade aan eigendommen**.



Waarschuwing; brandgevaar



Waarschuwing; heet oppervlak



Waarschuwing; elektriciteit



Waarschuwing; explosief materiaal



NIET proberen.



NIET aanraken.



NIET demonteren.



Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.



Trek de stekker uit het stopcontact.



Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.



Neem contact op met het servicecentrum.



Opmerking



Belangrijk

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.



WAARSCHUWING

(alleen voor de magnetronfunctie)



WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.



WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.



Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

★ **WAARSCHUWING:** laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

★ **WAARSCHUWING:** Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij acht jaar of ouder zijn en er toezicht op ze wordt gehouden.

★ Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

★ Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

★ De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.

🔌 Als er rook uit de magnetronoven komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

★ **WAARSCHUWING:** omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.

★ **WAARSCHUWING:** de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

☒ Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

★ U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

🧽 Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

- ☐ Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen.
- ☒ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- ☒ Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- ☒ Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ☐ **WAARSCHUWING:** vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
- ☐ Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

- ☒ Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.
- ☒ Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze gedurende 10 minuten werken met water.
- ☒ Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- ☒ De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.
- ☐ De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.

⚠ WAARSCHUWING
(alleen voor de ovenfunctie) - optioneel

- ☒ **WAARSCHUWING:** wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.
- ☒ Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

-
-  **WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
-
-  Gebruik geen stoomreiniger.
-
-  **WAARSCHUWING:** controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
-
-  **WAARSCHUWING:** het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
-
-  Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.
-
-  De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
-
-  Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.
-

-
-  Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.
-
-  Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
-
-  Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.
-

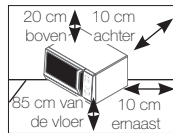
Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur. Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op

het stroomnet met laag voltage dat wordt geleverd aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.

1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de oven.
 3. Installeer de loopring en het draaiplateau.
Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien. (Alleen type model met draaiplateau)
 4. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.
- ☑ Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Sluit de oven voor de veiligheid aan op een correct geaard stopcontact.

- ☑ Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- Deur en afsluitstrippen
- draaiplateau en loopring (alleen type model met draaiplateau)

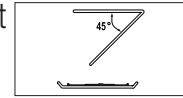
- ☑ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.
- ☑ Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden

beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.
 2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Afspoelen en drogen.
 3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap in de oven en verwarmt u deze 10 minuten lang op maximaal vermogen.
 4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.
- ☑ **Laat NOOIT** water in de ventilatieopeningen lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:
- zich geen resten ophopen
 - de deur goed sluit
- ☑ **Reinig** de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat het apparaat eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen.

(Uitsluitend model met zwenkverwarming)



DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.

De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronsonderhoudsmonteur.

- ☑ **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:
- De stekker uit het stopcontact halen.
 - Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- ☑ Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

- ☑ Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.

- ☑ Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf.

Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

⚠ WAARSCHUWING		⚡	🔥	☱	☼
⚡ Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓	✓
☐ Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓	✓
☐ Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓	✓
☐ Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vette of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekage kan zijn of op een oneffen ondergrond.	✓	✓	✓	✓	✓
🔌 Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓	✓
★ Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedings terminals en contactpunten te verwijderen.	✓	✓	✓	✓	✓

☐ Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
★ In het geval van een gaslek (zoals propaangas en lpg) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
☐ Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
☐ Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
☐ Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat terechtkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
☐ Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
☐ Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
☐ Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
☐ Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
☐ Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
☐ Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
☐ Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
☐ Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.	✓	✓		
☐ Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
☐ Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		

☐	Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
★	Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.	✓	✓	✓	✓
★	WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor EERSTE HULP opvolgen: - Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. - Dek af met droog, schoon verband. - Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.	✓	✓	✓	✓

! LET OP					
	Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens. Gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
	Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
	Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓

☐	Dompel de voedingskabel en stekker niet onder in water en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
☐	Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs wanneer de magnetron niet langer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm afgesloten flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten enzovoort.			✓	✓
☐	Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
☐	Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
★	Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	
★	Ga tijdens het openen van de oven deur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
☐	Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch 30 minuten uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
★	Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓	
★	Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓	

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN. (ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE)

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

- (a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspalen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.
- (b) Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.
- (c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
 - (1) deur (gebogen)
 - (2) scharnieren (los of gebroken)
 - (3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken
- (d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt reparatiekosten in rekening voor het vervangen van een onderdeel of het repareren van een cosmetisch defect als de beschadiging van het apparaat en/of beschadiging of verlies van het onderdeel is veroorzaakt door de klant. Onderdelen die hieronder vallen zijn onder andere:

- (a) Een gedeukte bekraste of defecte deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.
- (b) Een kapotte of ontbrekende lade, geleiderol, koppeling of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De magnetronoven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

inhoud

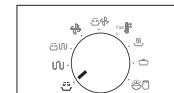
Korte aanwijzingen voor direct gebruik	11
Eigenschappen van de oven.....	12
Oven	12
Bedieningspaneel	13
Onderdelen	13
Gebruik van de oven	14
De werking van een magnetronoven.....	14
Controleren of de oven goed werkt.....	14
De klok instellen.....	14
Bereiden/opwarmen.....	15
Vermogensstanden en bereidingstijden.....	16
De bereidingstijd bijstellen.....	16
De bereiding beëindigen.....	16
De energiebesparingsstand instellen.....	17
De functie voor automatisch bereiden gebruiken	17
De programma's voor automatisch bereiden gebruiken	17
Automatisch opwarmen.....	19
De programma's voor automatisch opwarmen gebruiken	19
De oven automatisch voorverwarmen.....	20
De functie voor snel ontdooien gebruiken	21
De programma's voor snel ontdooien gebruiken	21
De automatische fermentatiefunctie gebruiken.....	22
De programma's voor automatische fermentatie gebruiken.....	22
De functie bereiding met sensor gebruiken	23
De programma's voor bereiding met sensor gebruiken	23
Handmatig stomen (alleen model CE117PE).....	25
Bereiden met hete lucht.....	27
Grillen.....	28
De magnetron en de grill combineren	28
Combinatiestand magnetron en hete lucht	29
Onderdelen selecteren.....	29
Het kinderslot	30
Het geluidssignaal uitschakelen	30
Warm houden.....	30
Instellingen voor warm houden	30
Geurverdriving	31
Richtlijnen voor kookmaterialen	31
Kooktips	32
Problemen oplossen en foutcodes.....	41
Problemen oplossen.....	41
Foutmelding	42
Technische specificaties.....	42

Nederlands - 11

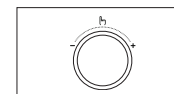
korte aanwijzingen voor direct gebruik

Ik wil een gerecht bereiden.

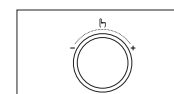
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron** (🔥).



2. Draai de **multifunctieschakelaar** naar de gewenste positie totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om het vermogen in te stellen.



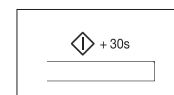
3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (⏮).

Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



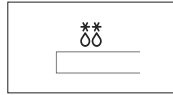
Ik wil 30 seconden extra toevoegen.

Laat het gerecht in de oven staan.
Druk een of meerdere keren op de toets **Start/+30s** (⏮) om telkens 30 seconden toe te voegen.

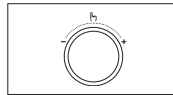


Ik wil een gerecht automatisch ontdooien.

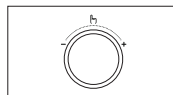
1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (**).



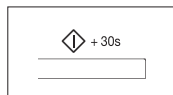
2. Stel de bereidingscategorie in met behulp van de **multifunctioneschakelaar**. Druk op de **multifunctioneschakelaar** om de gewenste categorie in te stellen.



3. Stel het gewicht in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (◀▶).

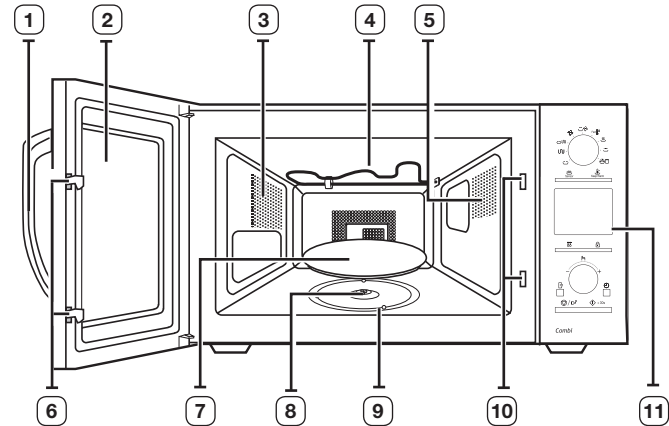


Resultaat: Het ontdooien begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

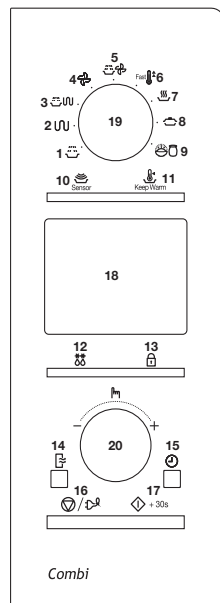
eigenschappen van de oven

OVEN



- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1. DEURGREEP | 7. DRAAIPLATEAU |
| 2. DEUR | 8. KOPPELING |
| 3. VENTILATIEOPENINGEN | 9. LOOPRING |
| 4. GRILLELEMENT | 10. VERGREDELINGSOPENINGEN |
| 5. VERLICHTING | 11. BEDIENINGSPANEEL |
| 6. VERGREDELINGSPALLEN | |

BEDIENINGSPANEEL



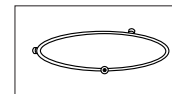
- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. MAGNETRONSTAND | 10. TOETS SENSOR BEREIDEN |
| 2. GRILLSTAND | 11. TOETS WARM HOUDEN |
| 3. STAND MAGNETRON+GRILL | 12. TOETS AUTOMATISCH ONTDOOIEN |
| 4. HETELUCHTSTAND | 13. TOETS KINDERSLOT |
| 5. STAND MAGNETRON+HETE LUCHT | 14. TOETS GEURVERDRIJVING |
| 6. STAND SNEL VOORVERWARMEN | 15. TOETS KLOK |
| 7. STAND AUTOMATISCH OPWARMEN | 16. TOETS STOPPEN/ANNULEREN/ ECO |
| 8. STAND AUTOMATISCHE BEREIDING | 17. TOETS START/+30S |
| 9. STAND FERMENTATIEFUNCTIE (DEEG+YOGHURT) | 18. DISPLAY |
| | 19. KEUZESCHAKELAAR |
| | 20. MULTIFUNCTIESCHAKELAAR |

ONDERDELEN

Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal onderdelen ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.

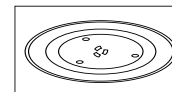
1. **Loopring.** Deze plaatst u in het midden van de oven.

Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



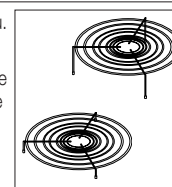
2. **Draaiplateau.** Dit plaatst u zodanig op de loopring dat het midden op de koppeling past.

Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen voor reiniging.



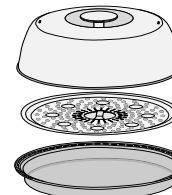
3. **Hoog rooster en laag rooster.** Deze plaatst u op het draaiplateau.

Doel: U kunt de metalen roosters gebruiken om 2 gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster. **De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, heteluchtstand en combinatiestand.**



4. **Stomer/bruineerbord** te plaatsen op het draaiplateau. (Alleen model CE117PE.)

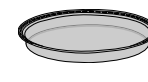
Doel: De stomer kunt u gebruiken voor het stomen van krokante gerechten. Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid een bruin korstje te geven en gebak en pizzadeeg knapperig te maken.



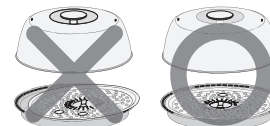
Roestvrijstalen deksel



Stoomplateau



Stoomschaal/bruineerbord



gebruik van de oven

DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

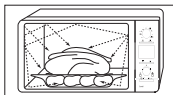
Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatst en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.



2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.

3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:

- Hoeveelheid en dichtheid
- Watergehalte
- Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

-  Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de nagaartijden aanhouden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt

CONTROLLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Probleemoplossing" op pagina 41-42.

-  De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op het maximum (100 % - 900 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken.
Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.

Druk op de toets **Start/+30s** () en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keren op de toets **Start/+30s** () te drukken.

Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten.
Het water kookt dan.



DE KLOK INSTELLEN

De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch ":0", "88:88" of "12:00" in het display weergegeven. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 12- of 24-uursnotatie. De klok moet worden ingesteld:

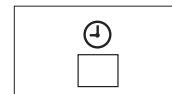
- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

-  Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.

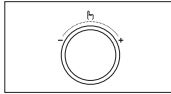
-  **Automatische functie voor energiebesparing**

Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven. De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.

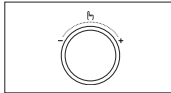
1. Druk op de toets **Klok** ()



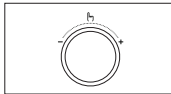
2. Stel de tijdweergave door de **multifunctieschakelaar** te draaien. (12 uur of 24 uur)



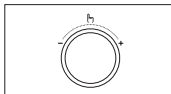
3. Druk op de **multifunctieschakelaar** om de instelling te voltooien.



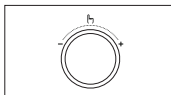
4. Stel de uren in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



5. Druk op de **multifunctieschakelaar**.

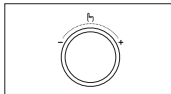


6. Stel de minuten in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



7. Als de juiste tijd wordt weergegeven, drukt u op de **multifunctieschakelaar** om de klok te starten.

Resultaat: De tijd wordt weergegeven zolang de magnetron niet in gebruik is.



BEREIDEN/OPWARMEN

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

- Controleer ALTIJD de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.

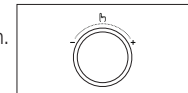
Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron** ().

Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
 (magnetronstand)

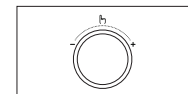


2. Draai de **multifunctieschakelaar** naar de gewenste positie totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om het vermogen in te stellen.



3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.

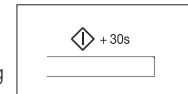
Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.



4. Druk op de toets **Start/+30s** ().

Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:

- De oven geeft 4 maal een geluidssignaal en er knippert een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



- Als u wilt weten welk vermogen is geselecteerd, drukt u eenmaal op de **multifunctieschakelaar**. Als u het vermogen wilt wijzigen tijdens de bereiding, gebruikt u de **multifunctieschakelaar**.

Snelle start:

- Als u een gerecht gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900 W) wilt verwarmen, kunt u gewoon de toets **Start/+30s** () indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.

VERMOGENSSTANDEN EN BEREIDINGSTIJDEN

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit 6 vermogensstanden.

Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
HOOG	100 %	900 W
MIDDELHOOG	67 %	600 W
GEMIDDELD	50 %	450 W
MIDDELLAAG	33 %	300 W
ONTDOOIEN	20 %	180 W
LAAG	11 %	100 W

De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

Kiest u een	dan moet de bereidingstijd worden
Hoger vermogen Lager vermogen	Verkort Verlengd

DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets **+30s** in te drukken.

- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- De resterende bereidingstijd verlengen

U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door de toets **Start/+30s** (↻) in te drukken.

- Voorbeeld: Als u 3 minuten wilt toevoegen, drukt u de toets **Start/+30s** (↻) 6 keer in.



DE BEREIDING BEÏNDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

- Naar het gerecht te kijken
- Het gerecht om te keren of door te roeren
- Het gerecht te laten nagaren

Bereidingsproces stoppen	Stappen
Tijdelijk	Tijdelijk open de deur of druk één keer op de stop-toets. Resultaat: De bereiding stopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en opnieuw op de toets Start/+30s (↻) te drukken.
Volledig	Volledig: druk twee keer op de stop-toets. Resultaat: De bereiding stopt. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op de toets Stoppen/Annuleren (⏻/⏮).

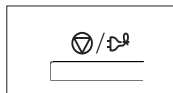
DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.

- Druk op de toets **Energiebesparing** (🔌/🔌).

Resultaat: display uit.

- Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of drukt u op de toets **Energiebesparing** (🔌/🔌). De huidige tijd wordt dan weergegeven. De oven is nu weer gereed voor gebruik.



DE FUNCTIE VOOR AUTOMATISCH BEREIDEN GEBRUIKEN

De tien programma's voor automatisch bereiden (↔) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

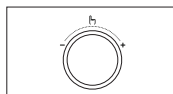
- Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

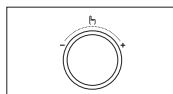
- Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Automatisch bereiden** (↔).



- Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **multifunctieschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.



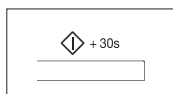
- Selecteer de grootte van de portie door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



- Druk op de toets **Start/+30s** (↕).

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



DE PROGRAMMA'S VOOR AUTOMATISCH BEREIDEN GEBRUIKEN

Hieronder vindt u een lijst met 10 programma's voor **Automatisch bereiden**, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Voor programma's 1 tot en met 4 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Voor de programma's 5 tot en met 6 wordt een combinatie van magnetron en grill gebruikt. Voor de programma's 7 en 8 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt. Voor programma's 9 en 10 wordt alleen hete lucht gebruikt. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1	Witte rijst 	150-200 gr. 200-250 gr.	5-10 min.	Weeg witte snelkookrijst af en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Bijvoorbeeld: voeg voor de bereiding van 0,25 kg rijst 0,5 liter koud water toe. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken.
2	Broccolirosjes 	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	1-2 min.	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het bereiden van 200-250 gr., 45 ml (3 eetlepels) voor 300-450 gr. en 60-75 ml (4-5 eetlepels) voor 500-550 gr. Na de bereiding doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
3	Schijfjes wortel 	100-150 gr. 200-250 gr. 300-350 gr.	1-2 min.	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-250 gr. groente, voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor 300-350 gr. groente. Dit programma is geschikt voor bloemkool.
4	Geschilde aardappelen 	300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr. 600-650 gr.	3 min.	Schil en was de aardappelen, snijd deze doormidden en doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 15-30 ml water toe (1-2 eetlepels). Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.
5	Gepofte aardappelen 	200 gr. 400 gr. 600 gr.	5 min.	Gebruik ovenaardappelen van ongeveer 200 gr. per stuk. Prik gaatjes in de schil en zet de schaal op het lage rooster.
6	Geroosterde vis 	200-300 gr (1) 400-500 gr (2)	3 min.	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
7	Visfilet 	200-300 gr. 400-500 gr.	2 min.	Verdeel de visfilets, bijvoorbeeld zalm, gelijkmatig op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
8	Geroosterd rundvlees/ lamsvlees 	1000-1100 gr. 1200-1300 gr.	10-15 min.	Smeer het rundvlees/lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper, zout pas na het roosteren toevoegen). Leg het vlees op het lage rooster met de vetrand naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal van de oven klinkt. Het vlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie wikkelen.
9	Biscuitgebak 	450-550 gr.	10 min.	Start om te beginnen het programma. Op de display wordt "HEAT" weergegeven en de oven wordt voorverwarmd. Bekleed vervolgens een ronde zwartmetalen bakvorm met bakpapier en doe het beslag in de bakvorm (diameter 26cm). Zet de bakvorm op het lage rooster na de pieptoon.
10	Muffins 	250-300 gr.	-	Start om te beginnen het programma. Op de display wordt "HEAT" weergegeven en de oven wordt voorverwarmd. Doe vervolgens het beslag in 6-8 papieren of siliconen bakvormen voor muffins en zet deze op het lage rooster. Plaats het rooster na de pieptoon.

AUTOMATISCH OPWARMEN

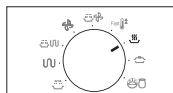
De 6 programma's voor automatisch opwarmen () hebben 4 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

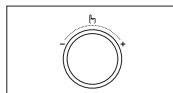
 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

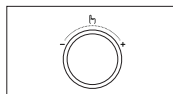
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Automatisch opwarmen** ().



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **multifunctioneschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctioneschakelaar** om het type voedsel te selecteren.



3. Selecteer de grootte van de portie door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** ().

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



DE PROGRAMMA'S VOOR AUTOMATISCH OPWARMEN GEBRUIKEN

In de volgende tabel vindt u 6 programma's voor **Automatisch opwarmen**, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Voor programma's 1 tot en met 3 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Bij programma's 4 tot en met 6 wordt een combinatie van magnetron, grill en hete lucht gebruikt.

 Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1	Kant-en-klarmaaltijden (gekoeld) 	300-350 gr. 400-450 gr.	2-3 min.	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
2	Soep (gekoeld) 	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	2-3 min	Giet de soep in een diep aardewerken soepbord of schaal en dek dit tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
3	Miniravioli (gekoeld) 	200-250 gr. 300-350 gr.	3 min.	Plaats de kant-en-klare miniravioli rechtstreeks vanuit de koelkast in een magnetronbestendige schaal in het midden van het draaiplateau. Prik gaatjes in de folie van het kant-en-klare gerecht of dek de schaal af met magnetronfolie. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Dit programma is geschikt voor ravioli en pasta in saus.
4	Diepgevroren pizzasnacks 	100-150 gr. 250-300 gr.	-	De diepgevroren pizzasnacks op het lage rooster zetten.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
5	Diepgevroren kippenvleugels 	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	2 min	Leg de bevroren kant-en-klare kippenvleugels of kleine drumsticks (voorgekookt en gekruid) op het hoge rooster met het vel naar beneden. Leg ze in een cirkel en laat het midden leeg. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
6	Ingevroren broodjes 	100-150 gr. (2 stuks) 200-250 gr. (4 st.) 300-350 gr. (6 st.)	3-5 min.	Het is raadzaam de oven met behulp van de heteluchtfunctie 5 minuten voor te verwarmen op 180 °C. Leg 2 tot 6 diepgevroren broodjes (-18 °C) in een cirkel op het lage rooster. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals bolletjes, ciabattabroodjes en kleine stokbroodjes.

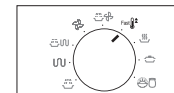
DE OVEN AUTOMATISCH VOORVERWARMEN

Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt voor u het gerecht in de oven zet. Wanneer de oven de gevraagde temperatuur heeft bereikt, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Controleer of het grillelement zich op de gewenste positie bevindt.

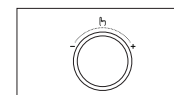
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand

Snel voorverwarmen (fast )

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:
200 °C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.
(Temperatuur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Druk op de toets **Start/+30s** ()

Resultaat: De oven wordt tot de gevraagde temperatuur voorverwarmd.



- Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft de oven 6 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten vastgehouden.
- Weer 10 minuten later klinkt 4 maal een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.

 Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde waarde bereikt, klinkt zesmaal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten lang gehandhaafd.

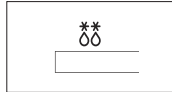
DE FUNCTIE VOOR SNEL ONTDOOIEN GEBRUIKEN

Met de functie Snel ontdooien (**) kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

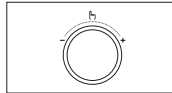
 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord midden op het draaiplateau. Sluit de deur.

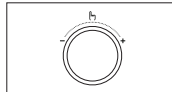
1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (**).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **multifunctieschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om het type gerecht te selecteren.



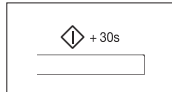
3. Selecteer de grootte van de portie door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (↵).

Resultaat:

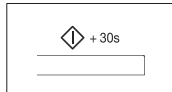
- Het ontdooien begint.
- De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.



5. Druk nogmaals op de toets **Start/+30s** (↵) om verder te gaan met het ontdooien.

Resultaat:

Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



DE PROGRAMMA'S VOOR SNEL ONTDOOIEN GEBRUIKEN

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor snel ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint.

Plaats vlees, gevogelte en vis op een glazen of keramische schaal, leg brood en gebak op keukenpapier.

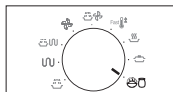
Code	Voedsel	Portiegrootte (gr.)	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
1	Vlees 	200-1500	20-90	De randen afscheren met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2	Gevogelte 	200-1500	20-90	Het uiteinde van de poten en vleugels afscheren met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3	Vis 	200-1500	20-80	Scherf de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4	Brood/ Gebak 	125-1000	10-60	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.

Code	Voedsel	Portiegrootte (gr.)	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
5	Fruit 	100-600	5-20	Verdeel fruit gelijkmatig over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit.

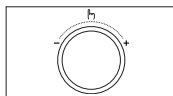
DE AUTOMATISCHE FERMENTATIEFUNCTIE GEBUIKEN

De vijf fermentatiefuncties kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de categorie voor automatische fermentatie aanpassen door de toets voor fermentatie in te drukken. Plaats eerst het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand voor automatische fermentatie ().



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **multifunctioneschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctioneschakelaar** om het type voedsel te selecteren.



3. Druk op de toets **Start/+30s** ().



DE PROGRAMMA'S VOOR AUTOMATISCHE FERMENTATIE GEBUIKEN

In de volgende tabel wordt aangegeven hoe u het automatische programma voor het laten rijzen van gistdeeg of het bereiden van yoghurt gebruikt.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
Deeg laten rijzen	1-1 	Pizzadeeg 300 - 500 gr.	-	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met vershoudfolie.
	1-2 	Cakebeslag 500 - 800 gr.	-	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met vershoudfolie.
	1-3 	Brooddeeg 600 - 900 gr.	-	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met vershoudfolie.
Zelfgemaakte yoghurt	2-1 	Kleine schaaftjes 500 gr.	6 uur in de koelkast	Verdeel 150 gr. yoghurt gelijkmatig over 5 keramische bakjes of glazen potjes (elk 30 gr.). Voeg 100 ml melk toe aan elk bakje. Gebruik houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5%). Bedek elk bakje met vershoudfolie en zet ze in een cirkel op het draaiplateau.
	2-2 	Grote schaal 500 gr.	6 uur in de koelkast	Meng 150 gr. natuurlijke yoghurt met 500 ml houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5%). Gelijkmatig in een grote glazen schaal gieten. Afdekken met vershoudfolie en op het draaiplateau zetten.

DE FUNCTIE BEREIDING MET SENSOR GEBRUIKEN

De acht programma's voor bereiding met sensor () kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd.

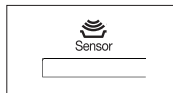
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de categorie Bereiding met sensor aanpassen met de draaiknop.

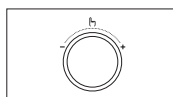
Plaats eerst het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

1. Druk op de toets **Sensor bereiden** ()



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **multifunctieschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om het type gerecht te selecteren.



3. Druk op de toets **Start/+30s** ()

Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:

- 1) De oven laat 4 geluidsignalen horen.
- 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

 Als de binnentemperatuur hoger is dan 60 °C, wordt op het display de melding "hot" (heet) weergegeven en wordt de koelventilator 3 minuten ingeschakeld. U kunt de knop voor de bereiding met sensor tijdelijk niet gebruiken, totdat de oven de gewenste temperatuur voor de veilige sensormodus heeft bereikt.

 Als de deur tijdens de bereiding wordt geopend of als u op de toets Stoppen drukt, wordt de melding "E-15" weergegeven. Druk in dat geval nogmaals op de toets Stoppen, zodat de melding "E-15" verdwijnt.

DE PROGRAMMA'S VOOR BEREIDING MET SENSOR GEBRUIKEN

In de volgende tabel vindt u 8 programma's voor bereiding met sensor.

Deze bevat het aanbevolen gewicht per item, de nagaartijden en de toepasselijke aanbevelingen. Nadat u het programma hebt gestart, worden kooktijd en vermogen automatisch berekend. Het bereidingsproces wordt voor uw gemak beheerd door de sensor.

Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
1	Dranken (koffie, melk, thee, water op kamertemperatuur) 	150-250 gr. (1 kop of 1 mok)	1-2	Schenk de vloeistof (kamertemperatuur) in een keramische kop of mok. Niet afdekken. Plaats midden op het draaiplateau. Laat de vloeistof even rusten in de oven. De drank voor en na de nagaartijd doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de kop uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
2	Broccolirosjes 	200-500 gr.	1-2	De verse groenten, zoals broccoli, afspoelen en schoonmaken en verdelen in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel broccoli als gesneden courgette, aubergine, pompen of paprika.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
3	Schijfjes wortel 	200-500 gr.	1-2	De verse groenten, zoals wortels, afspoelen en schoonmaken en in gelijke plakjes snijden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel gesneden wortel als bloemkoolrosjes en koolrabi.
4	Ongeschilde aardappelen 	200-800 gr.	2-3	De aardappelen afspoelen en schoonmaken, 200 gr. per stuk. Bestrijken met olijfolie en en met een vork gaatjes maken. De aardappelen in een cirkel op het lage rooster leggen. Plaats het rooster op het draaiplateau.
5	Ingevroren pizza 	300-500 gr.	-	De diepgevroren pizza op het lage rooster zetten.
6	Diepgevroren lasagne 	400-600 gr	3-4	Leg de diepvrieslasagne in een ovenvaste schaal. De schaal op het lage rooster zetten.
7	Kipdelen 	400-700 gr.	2-3	Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze met het vel naar beneden op het lage rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
8	Geroosterde kip 	1,0-1,2 kg	4-5	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.

Instructies automatische bereiding met sensor

Met de automatische sensor kunt u uw voedsel automatisch bereiden door de hoeveelheid gas te detecteren die tijdens het bereiden door het voedsel wordt gegenereerd.

- Bij het bereiden van voedsel worden allerlei gassen gegenereerd. De automatische sensor bepaalt de juiste bereidingstijd en het juiste vermogen door deze gassen te detecteren. Hierdoor hoeft u de bereidingstijd en het vermogen niet zelf in te stellen.
- Wanneer u een schaal tijdens Bereiding met sensor afdekt met een deksel of huishoudfolie, detecteert de automatische sensor de gassen die worden gegenereerd wanneer de schaal is verzadigd met stoom.
- Kort voor het einde van de bereiding wordt de resterende bereidingstijd afgeteld. Dit is een goed moment om het voedsel te keren of te roeren indien dit nodig is.
- U kunt voedsel voor automatische bereiding met sensor op smaak brengen met kruiden, specerijen of sauzen. Wees echter voorzichtig met zout of suiker. Deze ingrediënten kunnen ervoor zorgen dat het voedsel aanbrandt en deze dienen dus na het bereiden worden toegevoegd.

Hulpmiddelen en deksel voor bereiding met sensor

- Voor de beste kookresultaten met deze functie volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van de juiste schalen en deksels in de tabellen in deze handleiding.
- Gebruik altijd magnetronbestendige schalen en dek deze af met de bijbehorende deksels of met huishoudfolie. Wanneer u huishoudfolie gebruikt, vouwt u één hoek terug om voldoende stoom te laten ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat is bestemd voor het gebruikte hulpmiddel. Als het hulpmiddel geen eigen deksel heeft, gebruikt u huishoudfolie.
- Vul schalen ten minste voor de helft.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gekeerd, moet aan het einde van de cyclus bereiding met sensor worden geroerd of gekeerd, nadat op de display is begonnen met aftellen.

Belangrijk

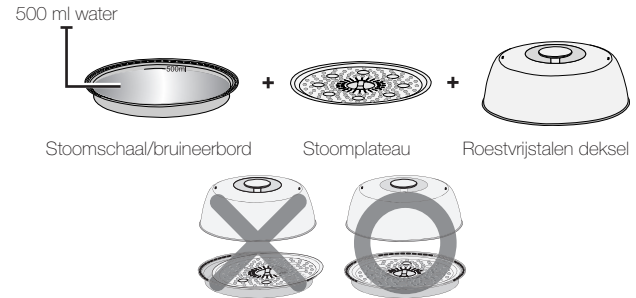
- Na het installeren van de oven en het aansluiten op een stroombron dient het stroomsnoer niet te worden verwijderd. De gassensor heeft tijd nodig om te stabiliseren om naar behoren te kunnen functioneren.
- Het is niet aan te raden de functie automatische bereiding met sensor voortdurend te gebruiken, dat wil zeggen direct opnieuw na het bereiden van een gerecht.
- Plaats de oven op een goed geventileerde locatie voor juiste koeling en luchtstroom en om ervoor te zorgen dat de sensor naar behoren werkt.
- Gebruik om slechte resultaten te voorkomen de automatische sensor niet wanneer de omgevingstemperatuur te hoog of te laag is.
- Gebruik geen vluchtig schoonmaakmiddel voor het reinigen van de oven. Gas van een dergelijk schoonmaakmiddel kan de sensor beïnvloeden.
- Plaats de oven niet in de buurt van apparaten die vochtig zijn of gas uitstoten. Dit beïnvloedt de prestaties van de automatische sensor.
- Houd de binnenkant van de oven altijd schoon. Verwijder alle gemorste etensresten met een vochtige doek. Deze oven is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

HANDMATIG STOMEN (ALLEEN MODEL CE117PE)

Met de stomer kunt u niet alleen automatisch stomen, maar u kunt ook handmatig stomen aan de hand van de tabel aan de rechterkant. In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u handmatig kunt stomen. Controleer ALTIJD de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.

Plaats eerst de stomer (met het gerecht) in het midden van het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.

De container gebruiken

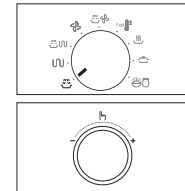


1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron** (🔥). Druk dan op de **multifunctioneschakelaar** om het vermogen in te stellen.

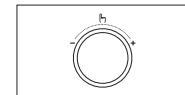
Resultaat:

De indicatie 900 W (maximum vermogen) verschijnt:

Selecteer het gewenste vermogen door de **multifunctioneschakelaar** opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Stel het vermogen in (900 W) dat wordt vermeld in Kooktips voor handmatig stomen op de volgende pagina.



2. Selecteer de bereidingstijd met de **multifunctioneschakelaar**. Stel de bereidingstijd in volgens de informatie in Kooktips voor handmatig stomen op de volgende pagina.



3. Druk op de toets **Start/+30s** (◀▶).

Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

- 1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven 4 pieptonen horen.
- 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.



- Gebruik de stomer nooit in een ander model oven. Dit kan brand en onherstelbare schade aan het product veroorzaken.
- Gebruik de stomer niet zonder water of voedsel erin. Voor gebruik van de stomer altijd minstens 500 ml water in de stomer gieten. Als minder dan 500 ml water wordt gebruikt, wordt het gerecht mogelijk niet helemaal gaar en bestaat kans op brand of onherstelbare schade aan het apparaat.
- Wees voorzichtig wanneer u de schaal na de bereiding uit de stomer haalt, want deze kant zeer heet worden.
- Plaats het deksel op de stomer om de stoomschaal of het bruineerbord af te dekken. Als het deksel en het stoomplateau niet worden gebruikt zoals aangegeven in de instructies, kunnen eieren en kastanjes exploderen.

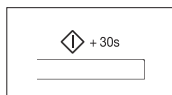
De stoomschaal / het bruineerbord reinigen

Reinig de stoomschaal / het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.

 Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.

Opmerking

De stoomschaal / het bruineerbord is niet geschikt voor de vaatwasmachine.



Giet 500 ml koud water in de stoomschaal van de stomer. Plaats het stoomplateau in de schaal, voeg het gerecht toe en dek het af met het roestvrijstalen deksel. Zet de stomer op het draaiplateau. De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het gerecht en het soort gerecht.

Bij het stomen van dunne schijfjes of kleine stukjes is het raadzaam de bereidingstijd te verkorten. Als u dikke plakken of grote stukken stoomt, kunt u tijd toevoegen.

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Koud water (ml)	Aan/Uit	Tijd (min.)	Instructies
Broccoli, roosjes	400 gr.	500	900 W	12-18	De broccoli afspoelen en schoonmaken. In roosjes van ongeveer gelijke grootte snijden. De roosjes gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden.
Wortels	400 gr.	500	900 W	15-20	De wortelen afspoelen en schoonmaken en in gelijke plakjes snijden. De plakjes gelijkmatig op het stoomplateau verspreiden.
Bloemkool, heel	600 gr.	500	900 W	20-25	De bloemkool schoonmaken en op het stoomplateau leggen.
Maïskolven	400 gr. (2 stuks)	500	900 W	23-28	De maïskolven afspoelen en schoonmaken. De kolven naast elkaar op het stoomplateau leggen.
Courgette	400 gr.	500	900 W	10-15	De courgette afspoelen en in gelijke plakken snijden. Gelijkmatig op het stoomplateau verspreiden.

Vers gerecht	Portie	Koud water (ml)	Aan/Uit	Tijd (min.)	Instructies
Gemengde groenten (diepvries)	400 gr.	500	900 W	18-23	De gemengde diepvriesgroenten (-18 °C), bijv. broccoli, bloemkool, schijfjes wortel, verspreiden over het stoomplateau.
Aardappelen (klein)	500 gr.	500	900 W	25-30	De aardappelen afspoelen en schoonmaken en met een vork gaatjes in de schil maken. De hele aardappelen gelijkmatig verspreiden over het stoomplateau.
Appels	800 gr. (4 appels)	500	900 W	15-20	Appels afspoelen en klokhuisen uitboren. De appels rechtop naast elkaar op het stoomplateau zetten.
Eieren	4-6 eieren	500	900 W	15-20	Maak een gaatje in 4-6 verse eieren (middel) en zet deze in de kleine kuiltjes het stoomplateau. Na het stomen 2-5 minuten afgedekt laten staan.
Blauwe garnalen	250 gr. (5-6 st.)	500	900 W	10-15	Besprenkel de garnalen met 1-2 eetl. citroensap. De garnalen gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden.

Vers gerecht	Portie	Koud water (ml)	Aan/Uit	Tijd (min.)	Instructies
Visfilet (kabeljauw, koolvis)	500 gr. (2-3 st.)	500	900 W	12-17	Besprenkel de visfilet met 1-2 eetl. citroensap en voeg kruiden toe (bijv. rozemarijn). De filet gelijkmatig op het stoomplateau leggen.
Kipfilet	400 gr. (2 filets)	500	900 W	20-25	De kipfilet afspoelen en schoonmaken. De stukken naast elkaar op het stoomplateau leggen.

BEREIDEN MET HETE LUCHT

Met de heteluchtstand kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronstand niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen op 6 vaste standen tussen 40 °C en 200 °C. De maximale bereidingstijd is 90 minuten.



Als u de oven wilt voorverwarmen, zie pagina 20.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat en of het draaiplateau op zijn plaats ligt. Open de deur en leg het gerecht op het lage rooster op het draaiplateau.

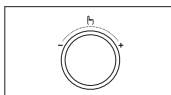
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Hete lucht** (☼).

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

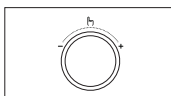
☼ (heteluchtstand)
200 °C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien. Druk vervolgens op de **multifunctioneschakelaar** om de temperatuur in te stellen.
(Temperatuur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



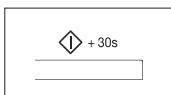
3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (↕).

Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



GRILLEN

Met de grillstand kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

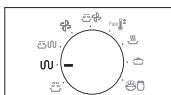
1. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.



2. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Grill** (↗).

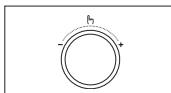
Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:
↗ (grillstand)

- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.



3. Stel de griltijd in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.

- De maximale griltijd is 60 minuten.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (↕).

Resultaat: Het grillen begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



DE MAGNETRON EN DE GRILL COMBINEREN

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

- Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en overvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

- Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

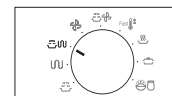
U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron + Grill** (↗↖).

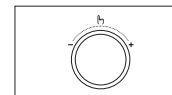
Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

↗↖ (combinatiestand magnetron en grill)
600 W (afgegeven vermogen)



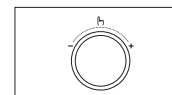
2. Selecteer het juiste vermogen door de **multifunctioneschakelaar** te draaien totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300 W). Druk dan op de **multifunctioneschakelaar** om het vermogen in te stellen.

- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.



3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.

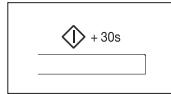
- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (◊).

Resultaat:

- De bereiding in de combinatiestand begint.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



COMBINATIESTAND MAGNETRON EN HETE LUCHT

U kunt ook magnetron en hete lucht in combinatie gebruiken. Voorverwarmen is niet nodig, want de microgolven doen vanaf het begin hun werk.

Veel gerechten zijn geschikt voor bereiding in deze combinatiestand, met name:

- Gebraden vlees en gevogelte
- Taart en cake
- Ei- en kaasschotels

 Gebruik **ALTIJD** kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

 Gebruik **ALTIJD** overvanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

Open de deur. Zet het gerecht op het draaiplateau of op het lage rooster, dat vervolgens op het draaiplateau moet worden gezet. Sluit de deur. Het grillelement moet in de horizontale stand staan.

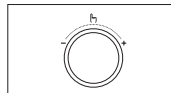
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron + hete lucht** (☞☞☞).

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

- ☞☞☞ (combinatiestand magnetron en hete lucht)
- 600 W (afgegeven vermogen)
- 200 °C (temperatuur)

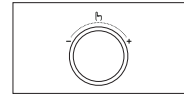


2. Selecteer het juiste vermogen door de **multifunctioneschakelaar** te draaien totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W). Druk dan op de **multifunctioneschakelaar** om het vermogen te selecteren.



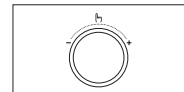
3. Kies de temperatuur door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.

(Temperatuur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C). Druk dan op de **multifunctioneschakelaar** om de temperatuur te selecteren.



4. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.

- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



5. Druk op de toets **Start/+30s** (◊).

Resultaat:

- De bereiding in de combinatiestand begint.
- De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



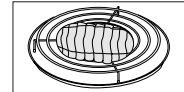
ONDERDELEN SELECTEREN

Voor bereiding met hete lucht hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter kookmaterialen die u ook in een normale oven kunt gebruiken.

Magnetronbestendige schalen zijn meestal niet geschikt voor bereiding met hete lucht. Gebruik geen plastic schalen en schotels, papieren kopjes en borden, enzovoort.

Als u een van de combinatiestanden wilt gebruiken (magnetron en grill of hete lucht), kunt u het beste alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn.

 Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 31-32.



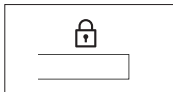
HET KINDERSLOT

Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt “vergrendelen” zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven. De oven kan op elk gewenst moment worden vergrendeld.

1. Houd de toets **Kinderslot** (🔒) een seconde ingedrukt.

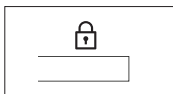
Resultaat:

- De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
- In de display wordt “🔒” weergegeven.



2. Als u de oven wilt ontgrendelen, houdt u de toets **Kinderslot** (🔒) een seconde ingedrukt.

Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

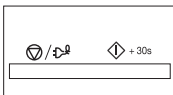


HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.

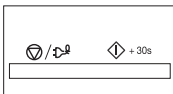
1. Druk de toetsen **Start/+30s** (⏮) en **Stoppen/Annuleren** (⏹) tegelijkertijd in (ongeveer twee seconden).

Resultaat: De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.



2. U kunt de geluidssignalen weer inschakelen door de toetsen **Start/+30s** (⏮) en **Stoppen/Annuleren** (⏹) nogmaals tegelijkertijd in te drukken (circa twee seconden).

Resultaat: De oven werkt weer normaal.



WARM HOUDEN

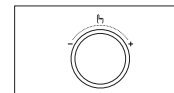
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Druk op de toets **Warm houden** (🔥).



2. Stel de warmhoudtijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.

Resultaat: De warmhoudtijd wordt weergegeven.



3. Druk op de toets **Start/+30s** (⏮). De maximale warmhoudtijd is 30 mins.

Resultaat: Wanneer de warmhoudtijd is verstreken, laat de oven vier keer een geluidssignaal horen en knippert “0” vier keer. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



INSTELLINGEN VOOR WARM HOUDEN

De volgende tabel vermeldt 4 items. De tabel vermeldt voedsel, drank, Brood/ Gebak en ovenschotels. Alleen de heteluchtfunctie werkt en deze wordt in- en uitgeschakeld om het gerecht warm te houden. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Item	Voorbeeld en aanbevelingen
Voedsel	Gebraden vlees, kip, gegratineerde gerechten, pizza, aardappelen en kant-en-klare maaltijden
Dranken	Water, melk en koffie
Brood en gebak	Brood, geroosterd brood, broodjes, muffins en cake
Servies/aardewerk	Serviesgoed en ovenschotels Verdeel het aardewerk over het gehele draaiplateau. Plaats niet te veel serviesgoed tegelijk in de oven. (Maximumgewicht 5 kg)

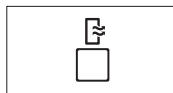
🔥 Gebruik deze functie niet om koude gerechten opnieuw op te warmen. Deze programma's zijn alleen bedoeld voor het warm houden van gerechten die pas zijn bereid.

- ☞ U wordt aangeraden gerechten niet te lang warm te houden (langer dan 1 uur), aangezien de gerechten dan mogelijk te gaar worden. Warm eten raakt sneller bedorven.
- ☞ Dek vloeistoffen en gerechten die veel vocht bevatten af. Knapperig gebraden vlees of gebakken gerechten kunt u echter beter niet afdekken.

GEURVERDRIJVING

Gebruik deze functie nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de magnetronoven.
Reinig eerst de binnenkant van de oven.

Druk na deze reiniging op de toets **Geurverdrrijving** (E).
U hoort vier pieptonen.



- ☞ De geurverdrrijving duurt in eerste instantie ongeveer 5 minuten.
- ☞ U kunt de **geurverdrivingstijd** ook instellen door op de toets +30s te drukken.
- ☞ De geurverdrrijving kan maximaal 15 minuten worden voortgezet.

richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.
Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.
In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ X	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglaazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bakers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	X	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	X	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
Borden, bakers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
Plastic bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

- ✓ : Aanbevolen
 ✓ ✗ : Wees voorzichtig
 ✗ : Onveilig

kooktips

MICROGOLVEN

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers. De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

BEREIDING

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden

Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.

Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Spinazie	150 gr.	600 W	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300 gr.	600 W	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Erwten	300 gr.	600 W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300 gr.	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/erwten/mais)	300 gr.	600 W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300 gr.	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip:

Snijd de verse groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 gr. 500 gr.	4½-5 7-8	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250 gr.	6-6½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetlepels) water toe.
Wortels	250 gr.	4½-5	3	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 gr. 500 gr.	5-5½ 7½-8½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250 gr.	4-4½	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250 gr.	3½-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250 gr.	4-4½	3	Snijd de prei in dikke plakken.

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Champignons	125 gr. 250 gr.	1½-2 2½-3	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250 gr.	5-5½	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.
Paprika	250 gr.	4½-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 gr. 500 gr.	4-5 7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250 gr.	5½-6	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

Bereiding van rijst en pasta

- Rijst:** Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afgedekt bereiden. Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.
- Pasta:** Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt bereiden. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Witte rijst (snelkook)	250 gr. 375 gr.	900 W	15-16 17½-18½	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 gr. 375 gr.	900 W	20-21 22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250 gr.	900 W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + graan)	250 gr.	900 W	17-18	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250 gr.	900 W	10-11	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

OPWARMEN

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig hebt bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van vloeistoffen met een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of gekoeld voedsel met een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogensstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij een vermogen van 900 W, terwijl u voor andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken.

Zie de tabel voor meer informatie.

U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pastetjes).

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook

raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.

Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.

Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.

De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het bereidingsproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding:

Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.

Babymelk:

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37 °C.

OPMERKING:

Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen.

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de volgende tabel als richtlijn.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml (1 kopje)	900 W	1-1½	1-2	In kopjes gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren.
	300 ml (2 koppen)		2-2½		
	450 ml (3 koppen)		3-3½		
	600 ml (4 koppen)		3½-4		
Soep (gekoeld)	250 gr. 350 gr. 450 gr. 550 gr.	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.		4½-5½		
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.		3½-4½		

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4-5	3	De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 gr. 450 gr. 550 gr.	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.
kant-en-klare kaasfondue (gekoeld)	400 gr.	600 W	6-7	1-2	De kant-en-klare kaasfondue in een geschikte overvaste glazen schaal met deksel gieten. Tijdens en na het opwarmen af en toe doorroeren. Goed doorroeren voor het serveren.

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd	Nagaartijd (min.)	Instructies
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 gr.	600 W	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 gr.	600 W	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. tot 1 min. 10 sec.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt. Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Vlees				
Gehakt	250 gr. 500 gr.	6-7 8-13	15-30	Leg het vlees op het draaiplateau. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Varkenslapjes	250 gr.	7-8		

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Gevogelte				
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	14-15	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	1200 gr.	32-34		
Vis				
Visfilet	200 gr.	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele vis	400 gr.	11-13		
Fruit				
Bessen	300 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	250 gr.	4-4½		
Duitse broodjes (tarwe- en rogge-meel)	500 gr.	7-9		

GRILL

Het grillelement bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau worden de gerechten gelijkmatig bruin. Als u de grill 3-5 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:

Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:

Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dingesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijke opmerking:

Bij gebruik van de grill alleen moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld.

MAGNETRON + GRILL

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent 3 combistanden: 600 W + grill, 450 W + grill en 300 W + grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill

Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:

In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moeten worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

Belangrijke opmerking:

Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.

Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Gids voor het grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 2-3 minuten voor in de grillstand.

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
Geroosterd brood	4 stuks (elk 25 gr.)	Alleen grill	3-4	2-3	De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.
Gegrilde tomaat	400 gr. (2 stuks)	300 W + grill	6-8	-	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.
Tosti met tomaat/kaas	4 stuks (300 gr.)	300 W + grill	5-7	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Tosti Hawai (ham, ananas, kaasplakjes)	4 stuks (500 gr.)	300 W + grill	6-8	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
In de schil gebakken aardappelen	500 gr.	600 W + grill	10-12	-	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.
Gegratineerde aardappelen/groenten (gekoeld)	450 gr.	450 W + grill	10-12	-	Het gerecht op een kleine, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
Gebakken appel	2 appels (ca. 400 gr.)	300 W + grill	7-8	-	Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. De schotel op het lage rooster zetten.
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	300 W + grill	9-11	8-10	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Geroosterde kip	1200 gr.	450 W + grill	21-23	20-22	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Na het grillen 5 minuten laten staan.
Geroosterde vis	400-500 gr.	300 W + grill	6-8	6-7	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg 2 vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.

HETE LUCHT

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt.

Het verwarmingselement bevindt zich op de achterwand en de ventilator zorgt ervoor dat de hete lucht circuleert. Deze modus wordt ondersteund door het bovenste verwarmingselement.

Kookmaterialen voor bereiding met hete lucht:

De ovenvaste kookmaterialen die u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier, enzovoort) zijn ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht:

In de stand Hete lucht kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés bakken.

MAGNETRON + HETE LUCHT

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hete lucht. De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft.

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en hete lucht:

Moeten in staat zijn de microgolven door te laten. Moeten daarnaast ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + grill.

Geschikte gerechten voor bereiding met magnetron + hete lucht:

Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.

Verse en bevroren gerechten bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de automatische voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik het vermogen en de opwarmtijden uit de tabel als richtlijn voor bereiding met hete lucht. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
PIZZA Bevroren pizza's (kant-en-klaar)	300-400 gr.	1e: 300 W+ 200 °C 2e: hetelucht 180 °C	7-9	5-6	Leg de pizza op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.
PASTA Diepvrieslasagne	400 gr.	1e: 450 W+ 200 °C 2e: hetelucht 200 °C	16-18	3-4	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking zitten (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). De diepgevroren pasta op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
VLEES Geroosterd rund-/lamsvlees (medium)	1200-1300 gr.	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten staan.
Geroosterde kip	1000-1200 gr.	1e: 450 W+ 200 °C 2e: 450 W + grill	20-22	21-23	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. 5 minuten laten staan.

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
BROOD Verse broodjes	6 st. (350 gr.)	100 W + 180 °C	8-10	-	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Knoflookbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 gr. (1 stuks)	180 W + 200 °C	8-10	-	Het gekoelde stokbroodje op bakpapier op het lage rooster leggen. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.
CAKE Marmercake (vers beslag)	500 gr.	Alleen 180 °C	38-43	-	Doe het deeg in een kleine, rechthoekige, zwarte metalen vorm (25 cm). Zet de bakvorm op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten rusten.
Klein gebak (vers beslag)	12 x 28 gr.	Alleen 160 °C	28-33	-	Verdeel het verse beslag gelijkmatig over papieren bakvormpjes en plaats deze op de bruineerplaat op het lage rooster. Na het bakken 5 minuten laten staan.
Koekjes (vers beslag)	200-250 gr.	Alleen 200 °C	15-20	-	Leg de gekoelde croissants op bakpapier op het lage rooster.
Diepvriesgebak	1000 gr.	180 W + 180 °C	18-20	-	Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.

Nederlands - 40

SPECIALE TIPS

Boter smelten

Doe 50 gr. boter in een glazen schaal. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten

Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaal. Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten. Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaal. Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaal. Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen. Daarna goed roeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 gr. instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water. Onafgedekt in een vuurvast glazen schaal verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten op het deksel laten staan.

Pudding koken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal van geschikt formaat met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord. Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ minuten verhitten bij een vermogen van 600 W. 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

problemen oplossen en foutcodes

PROBLEMEN OPLOSSEN

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Dit is normaal.

- Condensvorming in de oven.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing.
- Lichtweerskaatsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

De oven start niet na het indrukken van de toets (↵).

- Is de deur goed gesloten?

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en/of op de toets (↵) gedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

De lamp werkt niet.

- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens het gebruik van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt het display van de oven mogelijk gereset. U kunt dit probleem verhelpen door de stekker uit het stopcontact te halen en weer aan te sluiten. Stel de klok opnieuw in.

Rook en stank bij eerste gebruik.

- Dit is een tijdelijk verschijnsel bij een nieuw verwarmingselement. De rook en stank verdwijnen volledig na 10 minuten gebruik. U kunt de stank sneller laten verdwijnen door partjes citroen of citroensap in de ovenruimte te gebruiken.

 Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats. Zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
- Uw garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.

FOUTMELDING

De melding “SE” wordt weergegeven.

- De melding “SE” betekent ‘Reinig de toetsen en controleer of zich water op het oppervlak rond de toets bevindt’. Schakel de magnetron uit en probeer het opnieuw. Als dit zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.

De melding “E-15”

- Als de deur tijdens de bereiding wordt geopend of als u op de toets Stoppen drukt. “E-15” wordt weergegeven. Druk in dat geval nogmaals op de toets Stoppen, zodat de melding “E-15” verdwijnt.

Er wordt een andere melding weergegeven. Neem contact op met de klantenservice van SAMSUNG.

technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	CE117P, CE117P*
Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	2900 W
Magnetronfunctie	1400 W
Grill (verwarmingselement)	1500 W
Hete lucht (verwarmingselement)	Max. 2100 W
Uitgangsvermogen	100 W / 900 W - 6 standen (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x D x H)	
Buitenzijde	523 x 491 x 309 mm
Ovenruimte	373 x 370 x 233 mm
Volume	32 liter
Gewicht	
Netto	Ong. 19,0 kg

MEMO

MEMO

06 PROBLEMEN EN SPECIFICATIES

Nederlands - 43



VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04220L-03

CE117P
CE117P*

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung KEINE Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

SAMSUNG

Sicherheitsinformationen

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Verwendung dieses Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Geschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



WARNUNG

Gefährliche oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.



VORSICHT

Gefährliche oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.



Warnung; Brandgefahr



Warnung; Heiße Oberfläche



Warnung; Strom



Warnung; Explosives Material



NICHT ausführen.



NICHT berühren.



NICHT demontieren.



Halten Sie sich genau an die Anweisungen.



Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



Um einen Stromschlag zu vermeiden, muss das Gerät geerdet sein.



Kontaktieren Sie den Kundendienst.



Hinweis



Wichtig

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

 **WARNUNG:** Wenn die Gerätetür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

 **WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden. Für andere Personen ist dies lebensgefährlich.

 Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

★ **WARNUNG:** Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben.

★ **WARNUNG:** Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.

★ Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

★ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

★ Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, einer Entzündung oder einem Brand führen.

☒ Halten Sie die Gerätetür bei Rauchentwicklung im und am Gerät geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.

★ **WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken und Speisen im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie die Speisen und Getränke nach dem Erhitzen aus dem Gerät nehmen.

★ **WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

☒ Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.

★ Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.

- ☒ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.
- ☒ Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in Fahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt.
- ☒ Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.
- ☒ Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
- ☒ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- ☒ **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in einer geschlossenen Verpackung erhitzt werden, da diese explodieren kann.
- ☒ Das Gerät darf während der Reinigung nicht nass werden.

- ☒ Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
- ☒ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.
- ☒ Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.
- ☒ Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist.
- ☒ Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schrankes aufgestellt werden.

WARNUNG (nur Backofenfunktion) – Optional

- ☒ **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.
- ☒ Dieses Gerät wird während des Betriebs heiß. Stellen Sie sicher, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Geräts nicht berühren.

 **WARNUNG:** Zugängliche Elemente können während des Betriebs heiß werden. Halten Sie Kinder deshalb fern.

 Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

 **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

 **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Elemente werden während des Betriebs heiß. Stellen Sie sicher, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

 Während das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß werden.

 Die Gerätetür und die Außenflächen des Geräts können heiß werden, während das Gerät in Betrieb ist.

 Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren.

 Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

 Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

 Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

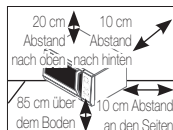
Dies ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend belastbar sein, um das Gewicht des Geräts tragen zu können.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Gerät.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (Nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass Sie den Netzstecker erreichen können.

- ☐ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

- ☐ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Dichtungen an der Gerätetür mit einem feuchten Tuch, bevor Sie das Mikrowellengerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Speisereste ansammeln:

- Innen- und Außenwände
 - Gerätetür und Türdichtungen
 - Drehteller und Drehring (nur Modelle mit Drehteller)
- ☐ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.
 - ☐ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

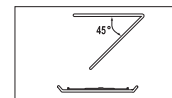
1. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken auf der Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft in das Gerät und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

☑ **Es darf KEIN** Wasser in die Belüftungsschlitze gelangen. Verwenden Sie **KEINE** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders sorgfältig, damit:

- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

☑ **Reinigen** Sie den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45° nach unten zu klappen, sodass es ebenfalls gereinigt werden kann (nur Modelle mit klappbarem Heizelement).



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

☑ **ENTFERNEN SIE NIEMALS** das Gehäuse des Geräts.

Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

- ☑ Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.

Gründe: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

- ☑ Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- ☑ Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden.
Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

 WARNUNG					
 Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓	
 Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓	
 Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit keine Hochdruck- oder Dampfreiniger.	✓	✓	✓	✓	
 Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓	
 Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓	
 Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓	
 Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓	

 Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
 Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
 Schalten Sie das Gerät im Betrieb nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
 Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in das Gerät ein. Sollten Fremdstoffe, wie beispielsweise Wasser, in das Gerät gelangen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
 Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
 Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf.	✓	✓		
 Verwenden Sie weder Reinigungsbenzin, Verdünnung, Alkohol, Dampf- noch Hochdruckreiniger zum Reinigen des Geräts.	✓	✓	✓	✓
 Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
 Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose ein. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.	✓	✓	✓	
 Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
 Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenn der Stecker oder das Kabel beschädigt sind, kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
 Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
 Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
 Sprühen Sie keine flüchtigen Materialien, wie beispielsweise Insektizide, auf die Geräteoberfläche.	✓	✓		
 Bewahren Sie keine brennbaren Materialien im Gerät auf. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken. Der Alkoholdampf könnte in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen.	✓		✓	✓
 Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe. Diese könnten gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen.	✓	✓	✓	✓

★ WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken und Speisen im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie die Speisen und Getränke nach dem Erhitzen aus dem Gerät nehmen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE-HILFE-Anweisungen:	✓	✓	✓	✓
- Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. - Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. - Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.				

⚠ VORSICHT	🔥	⚡	👤	🔥
★ Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Spieße, Gabeln und KEIN Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
☐ Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
★ Stellen Sie bei kleineren Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.	✓		✓	✓
☐ Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
☐ Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓

☐ Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist. Das Gerät bleibt solange ausgeschaltet, bis es vollständig abgekühlt ist.	✓		✓	
☐ Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.			✓	
★ Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
★ Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	
☐ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
★ Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).	✓		✓	
★ Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.	✓	✓	✓	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG. (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

- (a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben. Sorgen Sie dafür, dass die Verriegelungsbolzen in der Tür intakt sind und stecken Sie keine Gegenstände in die Löcher der Türverriegelung.
- (b) Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- (c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
 - (1) Gerätetür (verbogen)
 - (2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
 - (3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen
- (d) Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörs oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

- (a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.
- (b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.

- Dieses Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Mikrowellengerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Dies kann zu Verbrennungen oder einem Brand führen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

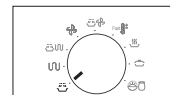
Inhalt

Kurzanleitung	11
Funktionen des Geräts	12
Gerät.....	12
Bedienfeld.....	13
Zubehörteile.....	13
Verwenden des Geräts	14
So funktioniert ein Mikrowellengerät.....	14
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise.....	14
Einstellen der Uhrzeit.....	14
Erhitzen/Aufwärmen.....	15
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten.....	16
Regulieren der Garzeit.....	16
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs.....	16
Einstellen des Energiesparmodus.....	17
Garprogramme.....	17
Anleitung für die Garprogramme.....	17
Aufwärmprogramme.....	19
Anleitung für die Aufwärmprogramme.....	19
Automatisches Vorheizen.....	20
Auftauprogramme.....	21
Anleitung für die Auftauprogramme.....	21
Fermentierprogramme.....	22
Anleitung für die Fermentierprogramme.....	22
Sensorgarprogramme.....	23
Anleitung für die Sensorgarprogramme.....	23
Manuelles Dämpfen (nur Modell CE117PE).....	25
Heißluftbetrieb.....	27
Grillen.....	28
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus.....	28
Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus.....	29
Auswahl des richtigen Geschirrs.....	29
Verwenden der Kindersicherung.....	30
Ausschalten der Signaltöne.....	30
Warmhalten.....	30
Anleitung für die Warmhaltefunktion.....	30
Geruchsbeseitigung.....	31
Informationen zum Geschirr	31
Zubereitungshinweise	32
Problembehebung und Informationscodes	41
Problembehebung.....	41
Informationscodes.....	42
Technische Daten	42

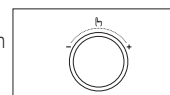
Kurzanleitung

Erhitzen von Lebensmitteln.

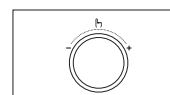
1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Mikrowelle** (☼).



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Leistung ein. Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◀▶).

Ergebnis:

Der Garvorgang wird gestartet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“.
Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



Verlängern der Garzeit um weitere 30 Sekunden.

Lassen Sie das Gericht im Gerät.

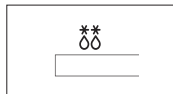
Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit ein Mal die Taste

- **Start/+30s** (◀▶).

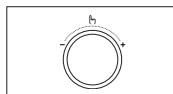


Auftauen von Lebensmitteln.

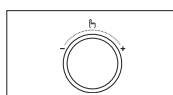
1. Drücken Sie die Taste für die **Auftauprogramme** (**).



2. Wählen Sie mit dem **Funktionswähler** das gewünschte Programm aus. Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das Gewicht ein.

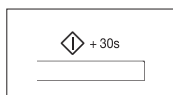


4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◊).

Ergebnis:

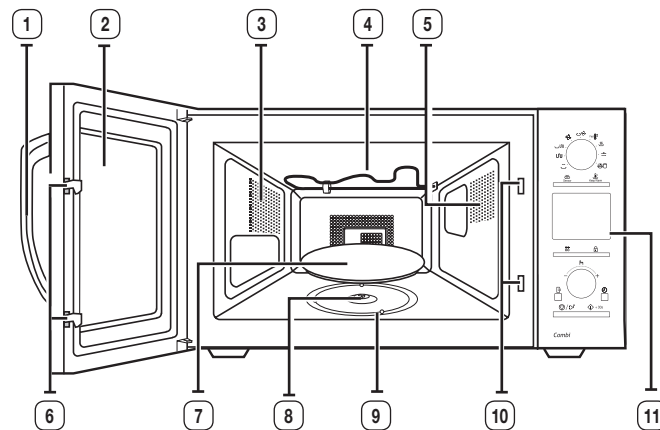
Der Auftauvorgang beginnt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



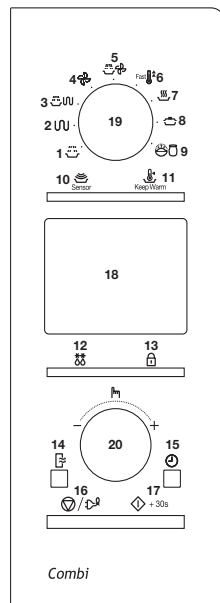
Funktionen des Geräts

GERÄT



- | | |
|-----------------------|---|
| 1. TÜRGRIFF | 7. DREHTELLER |
| 2. GERÄTETÜR | 8. DREHAUFSATZ |
| 3. BELÜFTUNGSSCHLITZE | 9. DREHRING |
| 4. HEIZELEMENT | 10. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG |
| 5. BELEUCHTUNG | 11. BEDIENFELD |
| 6. TÜRRIEGEL | |

BEDIENFELD



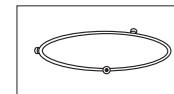
- | | |
|--|-------------------------|
| 1. MIKROWELLE | 10. SENSORGARPROGRAMME |
| 2. GRILL | 11. WARMHALTEN |
| 3. MIKROWELLE+GRILL | 12. AUFTAUPROGRAMME |
| 4. HEISSLUFT | 13. KINDERSICHERUNG |
| 5. MIKROWELLE+HEISSLUFT | 14. GERUCHSBESEITIGUNG |
| 6. SCHNELLES VORHEIZEN | 15. UHRZEIT |
| 7. AUFWÄRMPROGRAMME | 16. STOPP/ABBRECHEN/ÖKO |
| 8. GARPROGRAMME | 17. START/+30s |
| 9. FERMENTIERPROGRAMME
(TEIG+JOGHURT) | 18. DISPLAY |
| | 19. MODUSWÄHLER |
| | 20. FUNKTIONSWÄHLER |

ZUBEHÖRTEILE

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehöerteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

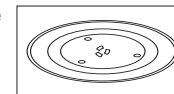
- Drehring:** Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



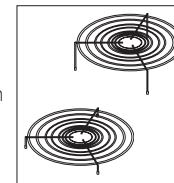
- Drehteller:** Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche. Er kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



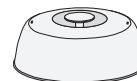
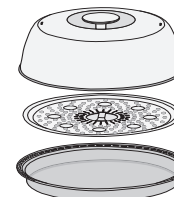
- Hoher und niedriger Rost.** Müssen auf den Drehteller gestellt werden.

Zweck: Mit Hilfe der Roste können zwei Gerichte zur gleichen Zeit zubereitet werden. Ein kleines Gericht kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. **Die Roste können mit der Grillfunktion, der Heißluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.**



- Dampfgarer/Backunterlage:** Muss auf den Drehteller gestellt werden. (Nur Modell CE117PE)

Zweck: Der Dampfgarer wird zum Garen von Lebensmitteln mit Dampf verwendet. Mit der Backunterlage können Speisen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus auch an der Unterseite braun gebraten werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.



Edelstahldeckel



Dämpfeinsatz



Dämpfschüssel/Backunterlage



Verwenden des Geräts

SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

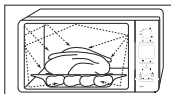
Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern.

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip.

1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Speisen auf dem Drehteller drehen. So werden die Speisen gleichmäßig erhitzt.



2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Lebensmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Lebensmitteln fort.
 3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behälter und folgenden Lebensmitteleigenschaften:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)
-  Da das Innere der Lebensmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Garvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden. Dadurch wird Folgendes sichergestellt:
- Gleichmäßiger Garzustand der Speisen
 - Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Problembehebung“ auf Seite 41-42 nach.

-  Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % – 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

Drücken Sie die Taste **Start/+30s** () und stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Start/+30s** () eine Zeit von 4 bis 5 Minuten ein.

Ergebnis: Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.



EINSTELLEN DER UHRZEIT

Das Mikrowellengerät verfügt über eine eingebaute Uhr. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „0“, „88:88“ oder „12:00“. Stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein.

Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

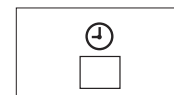
- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

-  Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

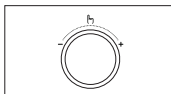
 Automatische Energiesparfunktion

Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt. Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

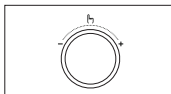
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** ()



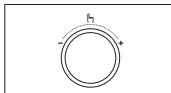
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Art der Notation ein. (12-Stunden- oder 24-Stunden-Notation)



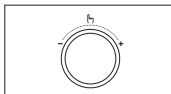
3. Drücken Sie zum Bestätigen den **Funktionswähler**.



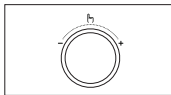
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Stunden ein.



5. Drücken Sie den **Funktionswähler**.

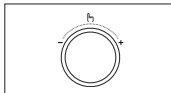


6. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Minuten ein.



7. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr den **Funktionswähler**.

Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.



ERHITZEN/AUFWÄRMEN

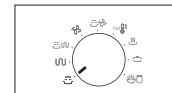
Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln.

- ☑ Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

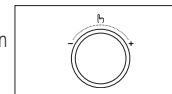
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Mikrowelle** (🔥).

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
🔥 (Mikrowelle)

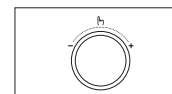


2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Leistung ein. Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.

Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⏮).

Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet.
Wenn er abgeschlossen ist:

- Er klingt ein Signalton und im Display blinkt vier Mal die Meldung „0“.
Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



- ☑ Wenn Sie wissen möchten, welche Leistungsstufe gerade eingestellt ist, drücken Sie einmal den **Funktionswähler**. Zum Ändern der Leistungsstufe während der Zubereitung drehen Sie am **Funktionswähler**.

Schnellstart:

- ☑ Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistungsstufe (900 W) erhitzen möchten, können Sie auch einfach für jeweils 30 Sekunden Garzeit ein Mal die Taste **Start/+30s** (⏮) drücken. Der Garvorgang wird sofort gestartet.

LEISTUNGSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Lebensmittel berechnet werden. Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH	100 %	900 W
MITTELHOCH	67 %	600 W
MITTEL	50 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	33 %	300 W
AUFTAUEN	20 %	180 W
NIEDRIG	11 %	100 W

Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

Bei Auswahl einer	muss die Garzeit
höheren Leistungsstufe niedrigeren Leistungsstufe	verkürzt werden verlängert werden

REGULIEREN DER GARZEIT

Die Garzeit kann durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **+30s** um jeweils 30 Sekunden verlängert werden.

- Sie können den Garzustand der Speisen jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- Sie können die verbleibende Garzeit verlängern.

Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **Start/+30s** (↵).

- Beispiel: Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechsmal die Taste **Start/+30s** (↵).



BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

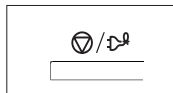
- den Garzustand der Speisen zu überprüfen,
- die Lebensmittel zu wenden oder umzurühren,
- die Speisen ruhen zu lassen.

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	Vorübergehend: Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste „Stopp“. Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste Start/+30s (↵), um den Garvorgang fortzusetzen.
Vollständig	Vollständig: Drücken Sie zweimal die Taste „Stopp“. Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste Stopp/Abbrechen (⏻/⏻).

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.

- Drücken Sie die Taste **Energiesparen** (🔌/🔌).
Ergebnis: Das Display wird ausgeschaltet.
- Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste **Energiesparen** (🔌/🔌). Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.



GARPROGRAMME

Es gibt 10 Garprogramme (🔌) mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Die Portionsgröße stellen Sie mit Hilfe des Drehrads ein.

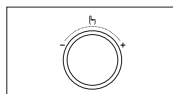
🔌 Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

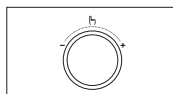
- Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für die **Garprogramme** (🔌).



- Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das gewünschte Programm aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen den **Funktionswähler**.

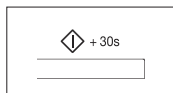


- Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.



- Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (🔌).

- Ergebnis:** Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



ANLEITUNG FÜR DIE GARPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden die 10 **Garprogramme** mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Für die Programme 1 bis 4 wird nur die Mikrowellenfunktion verwendet. In den Programmen 5 und 6 werden die Speisen im Kombinationsmodus „Mikrowelle + Grill“ zubereitet. Für die Programme 7 und 8 wird der Kombinationsmodus „Mikrowelle + Heißluft“ eingesetzt. Für die Zubereitung mit den Programmen 9 und 10 kommt ausschließlich die Heißluftfunktion zum Einsatz. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
1	Weißer Reis 	150-200 g 200-250 g	5-10 min	Die gewünschte Menge Reis abwägen und die doppelte Menge Wasser hinzugeben. Für 250 g Reis als 0,5 Liter Wasser hinzufügen. In eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. In die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen.
2	Brokkoli, Röschen 	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2 min	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Für 200-250 g 30 ml (2 EL) Wasser, für 300-450 g 45 ml (3 EL) und für 500-550 g 60-75 ml (4 EL) hinzugeben. Nach dem Garvorgang umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren.
3	Möhren, Scheiben 	100-150 g 200-250 g 300-350 g	1-2 min	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Für 200-250 g Gemüse 30 ml (2 EL) Wasser bzw. für 300-350 g 45 ml (3 EL) Wasser hinzugeben. Dieses Programm eignet sich auch für Blumenkohl.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
4	Geschälte Kartoffeln 	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 min	Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 15-30 ml Wasser (1-2 EL) hinzugeben. Nach dem Garvorgang gut umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren.
5	Backkartoffeln 	200 g 400 g 600 g	5 min	Kartoffeln mit einem Gewicht von je ca. 200 g verwenden. Die Schale mehrfach einstechen und in einer Form auf den niedrigen Rost stellen.
6	Bratfisch 	200-300 g (1) 400-500 g (2)	3 min	Die Außenseite des Fisches mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
7	Fischfilets 	200-300 g 400-500 g	2 min	Die Fischfilets, beispielsweise Lachs, gleichmäßig auf dem hohen Rost. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
8	Gebratenes Rind-/Lammfleisch 	1000-1100 g 1200-1300 g	10-15 min	Das Rindfleisch/Lammfleisch mit Öl bestreichen und würzen (nur Pfeffer, das Salz wird erst nach dem Braten hinzugefügt). Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und ruhen lassen.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
9	Biskuitgebäck 	450-550 g	10 min	Entsprechendes Programm starten. Auf dem Display erscheint die Meldung „HEAT (HEIZEN)“ und der Garraum wird vorgeheizt. Den Teig in eine beschichtete, mit Backpapier ausgelegt Backform (Durchmesser: 26 cm) geben. Bei Erklängen des Signaltons die Form auf den niedrigen Rost stellen.
10	Muffins 	250-300 g	-	Entsprechendes Programm starten. Auf dem Display erscheint die Meldung „HEAT (HEIZEN)“ und der Garraum wird vorgeheizt. Den Teig anschließend in 6 - 8 Muffin-Förmchen aus Papier oder Silikon geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Bei Erklängen des Signaltons das Backblech in das Gerät schieben.

AUFWÄRMPROGRAMME

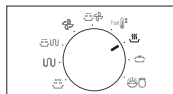
Es gibt 6 Aufwärmprogramme (☰) mit 4 vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

Die Portionsgröße stellen Sie mit Hilfe des Drehrads ein.

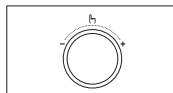
☑ Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

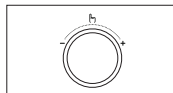
1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für die **Aufwärmprogramme** (☰).



2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das gewünschte Programm aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen den **Funktionswähler**.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.

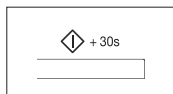


4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (▶).

Ergebnis:

Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



ANLEITUNG FÜR DIE AUFWÄRMPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden die 6 **Aufwärmprogramme** mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Für die Programme 1 bis 3 wird nur die Mikrowellenfunktion verwendet. In den Programmen 4 bis 6 werden die Speisen mit den kombinierten Mikrowellen-, Grill- und Heißluftfunktionen aufgewärmt.

☑ Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
1	Fertiggericht (gekühlt) 	300-350 g 400-450 g	2-3 min	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
2	Suppe (gekühlt) 	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 min	In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen und vor dem Servieren gut umrühren.
3	Mini-Ravioli (gekühlt) 	200-250 g 300-350 g	3 min	Die gekühlten Mini-Fertigravioli in einen mikrowellengeeigneten Kunststoffbehälter geben, und diesen in die Mitte des Drehtellers stellen. Falls vorhanden, die Folie des Fertiggerichts einstecken, oder den Kunststoffbehälter mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach dem Aufwärmen und vor dem Servieren gut umrühren. Dieses Programm ist sowohl für Ravioli als auch für Nudeln mit Soße geeignet.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
4	Tiefgefrorene Pizza-Snacks 	100-150 g 250-300 g	-	Die tiefgefrorenen Pizza-Snacks auf den niedrigen Rost legen.
5	Tiefgefrorene Hähnchenflügel 	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Die tiefgefrorenen Hähnchenflügel oder -keulen (vorgekocht und gewürzt) mit der Hautseite nach unten auf den hohen Rost legen. Kreisförmig auf dem Rost verteilen und die Mitte dabei aussparen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
6	Tiefgefrorene Brötchen 	100-150 g (2 Stk.) 200-250 g (4 Stk.) 300-350 g (6 Stk.)	3-5 min	Es wird empfohlen, das Gerät zunächst im Heißluftbetrieb mit 180 °C 5 Minuten lang vorzuheizen. Dann 2-6 tiefgefrorene Brötchen (-18 °C) kreisförmig auf dem niedrigen Rost verteilen. Dieses Programm eignet sich für kleine, tiefgefrorene Backwaren wie Brötchen, Ciabatta und kleine Baguettes.

AUTOMATISCHES VORHEIZEN

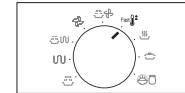
Bei der Verwendung der Heißluftfunktion wird empfohlen, das Gerät zunächst vorzuheizen, bevor Sie das Gericht hineinschieben. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur wird diese etwa 10 Minuten lang gehalten. Anschließend wird das Gerät automatisch abgeschaltet.

Kontrollieren Sie, dass sich das Heizelement für den Grill in der korrekten Position befindet.

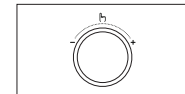
1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für

Schnelles Vorheizen (fast )

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
200 °C (Temperatur)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein.
(Temperatur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** ()

Ergebnis: Das Gerät wird auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt.

- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingt 6 Mal ein Signalton und die Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.
- Nach weiteren 10 Minuten erklingt erneut 4 Mal ein Signalton und das Gerät wird ausgeschaltet.



 Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, erklingt 6 Mal ein Signalton und die Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.

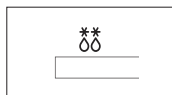
AUFTAUPROGRAMME

Mit den Auftauprogrammen (**) können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

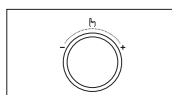
 Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Das tiefgefrorene Gericht auf einen Keramikteller geben und diesen in die Mitte des Drehtellers stellen. Schließen Sie die Gerätetür.

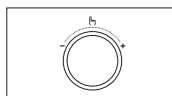
1. Drücken Sie die Taste für die **Auftauprogramme** (**).



2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das gewünschte Programm aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen den **Funktionswähler**.



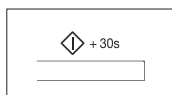
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◊).

Ergebnis:

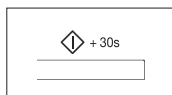
- Der Auftauvorgang beginnt.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.



5. Drücken Sie erneut die Taste **Start/+30s** (◊), um den Auftauvorgang fortzusetzen.

Ergebnis:

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



ANLEITUNG FÜR DIE AUFTAUPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Auftauprogramme mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramikteller bzw. Brot, Kuchen und Obst auf Küchenpapier.

Nummer	Speisen	Portionsgröße (g)	Ruhezeit (min)	Anleitung
1	Fleisch 	200-1500	20-90	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
2	Geflügel 	200-1500	20-90	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
3	Fisch 	200-1500	20-80	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.
4	Brot/Kuchen 	125-1000	10-60	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklängen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.
5	Obst 	100-600	5-20	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten.

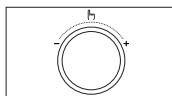
FERMENTIERPROGRAMME

Es gibt vier Fermentierprogramme mit vorprogrammierten Zeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drücken der Auswahltaste für die Fermentierprogramme können Sie das gewünschte Programm auswählen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie dann die Gerätetür.

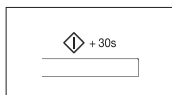
1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für die **Fermentierprogramme** (🍷).



2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das gewünschte Programm aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen den **Funktionswähler**.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⏮).



ANLEITUNG FÜR DIE FERMENTIERPROGRAMME

In der folgenden Tabelle wird beschrieben, wie Sie mit Hilfe der Automatikprogramme beispielsweise Hefeteig aufgehen lassen oder Joghurt zubereiten können.

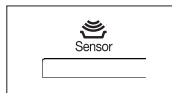
Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
Teig gehen lassen	1-1 Pizzateig 	300-500 g	-	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Frischhaltefolie bedecken.
	1-2 Rührkuchenteig 	500-800 g	-	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Frischhaltefolie bedecken.
	1-3 Brotteig 	600-900 g	-	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Frischhaltefolie bedecken.
Selbstgemachter Joghurt	2-1 Kleine Schälchen 	500 g	6 Stunden in den Kühlschrank stellen	150 g Naturjoghurt gleichmäßig auf 5 Keramik- oder Glasschälchen verteilen (je 30 g). Jeweils 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen.
	2-2 Große Schale 	500 g	6 Stunden in den Kühlschrank stellen	150 g Naturjoghurt mit 500 ml haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. In eine große Glasschüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen.

SENSORGARPROGRAMME

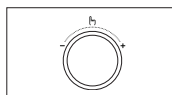
Es gibt 8 Sensorgarprogramme  mit voreingestellten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Mit Hilfe des Drehrads können Sie das gewünschte Programm auswählen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie dann die Gerätetür.

 Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.

1. Drücken Sie die Taste für die **Sensorgarprogramme** .



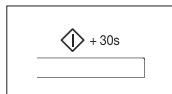
2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das gewünschte Programm aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen den **Funktionswähler**.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** .

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:

- 1) Er klingt 4 Mal ein Signalton.
- 2) Wird der Signalton alle 60 Sekunden 3 Mal wiederholt.
- 3) Erscheint im Display wieder die aktuelle Uhrzeit.



 Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.

 Wenn die Temperatur im Innern des Geräts über 60 °C liegt, wird im Display die Meldung „Hot“ (Heiß) angezeigt, und der Kühlungsventilator wird für 3 Minuten eingeschaltet. Sie können die Sensorgarprogramme erst dann wieder verwenden, wenn das Gerät auf eine für diese Betriebsart geeignete Temperatur heruntergekühlt ist.

 Wenn Sie während eines laufenden Sensorgarprogramms die Gerätetür öffnen oder die Taste „Stopp“ drücken, wird im Display die Meldung „E-15“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall erneut die Taste „Stopp“, damit die Meldung „E-15“ im Display erlischt.

ANLEITUNG FÜR DIE SENSORGARPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden die 8 Sensorgarprogramme beschrieben. Sie enthält außerdem Angaben zu den zugehörigen Mengen, den Ruhezeiten und die entsprechenden Anweisungen. Nachdem Sie das Programm gestartet haben, werden Garzeit und Leistungsstufe automatisch eingestellt. Der Garvorgang wird dabei mit Hilfe des Sensors gesteuert. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit (min)	Anleitung
1	Getränke Kaffee, Milch, Tee, Wasser (Raumtemperatur) 	150-250 g (1 Tasse oder 1 Becher)	1-2	In eine Tasse oder einen Becher füllen. Nicht abdecken. In die Mitte des Drehtellers stellen. Anschließend kurze Zeit im Gerät ruhen lassen. Vor und nach der Ruhezeit umrühren. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tasse aus dem Gerät nehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten).
2	Brokkoli, Röschen 	200-500 g	1-2	Frisches Gemüse, wie z. B. Brokkoli, gründlich waschen und putzen und in Röschen schneiden. Das Gemüse gleichmäßig in einer Glasschale mit Deckel verteilen. 30-45 ml Wasser (2-3 EL) hinzugeben. In die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang gut umrühren. Dieses Programm eignet sich sowohl für Brokkoli als auch in Scheiben geschnittenes Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Kürbis und Paprika.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit (min)	Anleitung
3	Möhren, Scheiben 	200-500 g	1-2	Frisches Gemüse, wie z. B. Möhren, gründlich waschen und putzen und in gleichgroße Scheiben schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 30-45 ml Wasser (2-3 EL) hinzugeben. In die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang gut umrühren. Dieses Programm eignet sich sowohl für geschnittene Möhren als auch für Blumenkohlrischen und Kohlrabi.
4	Ungeschälte Kartoffeln 	200-800 g	2-3	Die Kartoffeln à ca. 200 g waschen und säubern. Mit Olivenöl bestreichen und mit einer Gabel einstechen. Die Kartoffeln kreisförmig auf dem niedrigen Rost verteilen. Den Rost auf den Drehteller stellen.
5	Tiefkühlpizza 	300-500 g	-	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.
6	Tiefgefrorene Lasagne 	400-600 g	3-4	Die tiefgefrorene Lasagne in eine ofenfeste Form geben. Auf den niedrigen Rost stellen.
7	Hähnchenteile 	400-700 g	2-3	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl bestreichen und würzen. Mit der Hautseite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Taste „Start“ drücken, um die Zubereitung fortzusetzen.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit (min)	Anleitung
8	Brathähnchen 	1,0-1,2 kg	4-5	Das gekühlte Hähnchen mit Öl bestreichen und würzen. Mit der Hautseite nach unten mittig auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Taste „Start“ drücken, um die Zubereitung fortzusetzen.

Hinweise zu den Sensorgarprogrammen

Mit Hilfe der Sensorgarprogramme können Sie die Lebensmittel automatisch zubereiten. Der Sensor misst die Mengen an Dämpfen, die von den Lebensmitteln während des Garvorgangs aufsteigen.

- Beim Garen von Lebensmitteln entstehen eine Vielzahl von Dämpfen. Der Sensor ermittelt anhand der aufsteigenden Dämpfe die richtige Garzeit und die geeignete Leistungsstufe. Diese müssen Sie also nicht mehr selbst einstellen.
- Wenn Sie die Sensorgarprogramme verwenden und einen Behälter mit dem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken, misst der Sensor die entstandenen Dämpfe erst, nachdem der Behälter vollständig mit Dampf gefüllt ist.
- Kurz vor Abschluss des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Moment eignet sich hervorragend, die Speisen für ein gleichmäßiges Garergebnis ggf. zu wenden oder umzurühren.
- Bevor Sie ein Sensorgarprogramm verwenden, können Sie noch Kräuter, Gewürze oder Fond hinzufügen. Geben Sie Salz oder Zucker jedoch nur Bedacht hinzu. Diese Zutaten können dafür sorgen, dass die Speisen anbrennen, und sollten daher erst nach Abschluss des Garvorgangs hinzugefügt werden.

Zur Verwendung mit den Sensorgarprogrammen geeignetes Geschirr

- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieser Bedienungsanleitung, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie immer mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie diese mit den zugehörigen Deckeln oder mit Frischhaltefolie ab. Wenn Sie Frischhaltefolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter keinen eigenen Deckel hat, verwenden Sie Frischhaltefolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens bis zur Hälfte mit Lebensmitteln.
- Speisen, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.

Wichtig

- Ziehen Sie nicht mehr das Netzkabel aus der Steckdose, nachdem Sie das Gerät aufgestellt und das Kabel eingesteckt haben. Der Dampfsensor benötigt einige Zeit, um sich zu stabilisieren und ein befriedigendes Garergebnis zu erzielen.
- Es wird empfohlen, die Sensorgarprogramme nicht im Dauerbetrieb zu verwenden, d. h. einen Garvorgang direkt nach dem anderen zu starten.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf, um eine angemessene Kühlung und Luftzirkulation sowie die genaue Funktionsweise des Sensors zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die Sensorgarprogramme nicht bei besonders hoher oder niedriger Raumtemperatur, da das Garergebnis sonst unbefriedigend ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine flüchtigen Reinigungsmittel. Die durch diese Reinigungsmittel erzeugten Dämpfe können die Funktionsweise des Sensors beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Geräten auf, die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder viele Dämpfe erzeugen. Dies kann die ordnungsgemäße Leistung des Sensors beeinträchtigen.
- Halten Sie den Garraum stets sauber. Wischen Sie Speisereste mit einem feuchten Tuch ab. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

MANUELLES DÄMPFEN (NUR MODELL CE117PE)

Neben der Verwendung der Dampfgarprogramme können Sie Gericht anhand den Anweisungen und Empfehlungen in der Tabelle auf der rechten Seite auch manuell dämpfen.

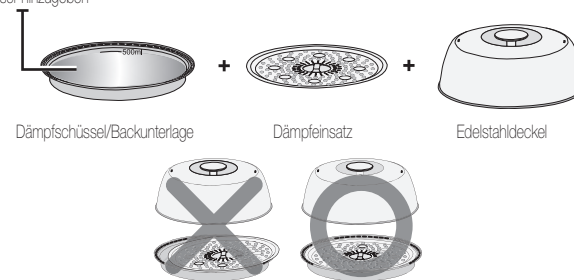
Im Folgenden finden Sie Hinweise manuellen Dampfgaren von Lebensmitteln.

Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Stellen Sie den Dampfgarer (mit den zu dämpfenden Lebensmitteln) in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie dann die Gerätetür.

Anleitung

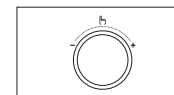
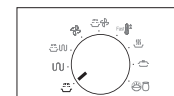
500 ml Wasser hinzugeben



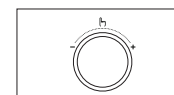
1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Mikrowelle** (🔥). Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.

Ergebnis:

Im Display werden
900 W (maximale Leistung) angezeigt:
Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Leistungsstufe ein.
Stellen Sie die Leistung gemäß den Anweisungen und Empfehlungen zum manuellen Dämpfen auf der nächsten Seite ein.



2. Stellen Sie mit dem **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein. Stellen Sie die Garzeit gemäß den Anweisungen und Empfehlungen zum manuellen Dämpfen auf der nächsten Seite ein.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◀▶).

Ergebnis:

Die Garraumbelichtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

- 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt 4 Mal ein Signalton.
- 2) Wird der Signalton alle 60 Sekunden 3 Mal wiederholt.
- 3) Erscheint im Display wieder die aktuelle Uhrzeit.

◀▶ + 30s



VORSICHT

- Verwenden Sie den Dampfgarer nicht in den Mikrowellengeräten anderer Hersteller. Dies kann zu Bränden und irreparablen Schäden am Gerät führen.
- Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne Wasser oder Lebensmittel. Geben Sie bei jeder Verwendung mindestens 500 ml Wasser in Dampfgarer. Wenn Sie weniger als 500 ml Wasser hinzugeben, werden die Speisen möglicherweise nicht vollständig durchgegart, und es besteht die Gefahr eines Brandes oder irreparabler Schäden am Gerät.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Speisen nach der Zubereitung aus dem Dampfgarer nehmen, da dieser sehr heiß werden kann.
- Verwenden Sie zum Abdecken des Dampfgarers in der der Dämpfschüssel oder auf der Backunterlage den Deckel. Wenn der Deckel und der Dämpfeinsatz nicht entsprechend den Anweisungen verwendet werden, können beispielsweise Eier und Kastanien während des Garvorgangs explodieren.



Reinigen der Dämpfschüssel/Backunterlage

Reinigen Sie die Dämpfschüssel/Backunterlage mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.



Verwenden Sie keine harten Bürsten oder Schwämme, da sonst die oberste Beschichtung beschädigt werden könnte.



Hinweis

Die Dämpfschüssel/Backunterlage ist nicht spülmaschinenfest.

Gießen Sie 500 ml kaltes Wasser in die Dämpfschüssel des Dampfgarers. Stellen Sie den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel, geben Sie die Lebensmittel hinein und setzen Sie den Edelstahldeckel auf. Stellen Sie den Dampfgarer auf den Drehteller. Die Garzeit ist abhängig von der Größe, Dichte und Art der zuzubereitenden Speisen.

Beim Dämpfen dünner Scheiben oder kleiner Stücke ist es ratsam, eine kürzere Garzeit zu verwenden. Wenn Sie dicke Scheiben oder große Stücke dämpfen, sollten Sie die Garzeit verlängern. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Dämpfen der Lebensmittel.

Frische Gerichte	Portionsgröße	Kaltes Wasser (ml)	Ein/Aus	Zeit (min)	Anleitung
Brokkoli, Röschen	400 g	500	900 W	12-18	Den Brokkoli waschen und putzen. Etwa gleich große Röschen abschneiden. Die Röschen gleichmäßig im Dämpfeinsatz verteilen.
Möhren	400 g	500	900 W	15-20	Die Möhren gründlich waschen, schälen und in gleichgroße Scheiben schneiden. Die Scheiben gleichmäßig im Dämpfeinsatz verteilen.
Blumenkohl, ganz	600 g	500	900 W	20-25	Blumenkohl waschen und putzen und in den Dämpfeinsatz legen.
Maiskolben	400 g (2 Stk.)	500	900 W	23-28	Die Maiskolben waschen und putzen. Die Maiskolben in den Dämpfeinsatz legen.
Zucchini	400 g	500	900 W	10-15	Die Zucchini gründlich waschen und putzen und in gleichgroße Scheiben schneiden. Die Scheiben gleichmäßig im Dämpfeinsatz verteilen.
Gemischtes Gemüse (tiefgefroren)	400 g	500	900 W	18-23	Das tiefgefrorene Gemüse (-18 °C), wie zum Beispiel Brokkoli, Blumenkohl, Möhrenscheiben, im Dämpfeinsatz verteilen.

Deutsch - 26

Frische Gerichte	Portions- größe	Kaltes Wasser (ml)	Ein/Aus	Zeit (min)	Anleitung
Kartoffeln (klein)	500 g	500	900 W	25-30	Kartoffeln waschen und putzen und die Schale einstechen. Die Kartoffeln im Dämpfeinsatz verteilen.
Äpfel	800 g (4 Stk.)	500	900 W	15-20	Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel aufrecht nebeneinander in den Dämpfeinsatz stellen.
Eier	4-6 Eier	500	900 W	15-20	Die Schale von 4-6 frischen Eiern (Größe M) einstechen und in die kleinen Vertiefungen im Dämpfeinsatz stellen. Nach dem Dämpfen 2 bis 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
Blaue Garnelen	250 g (5-6 Stk.)	500	900 W	10-15	Die Garnelen mit 1-2 EL Zitronensaft beträufeln. Die Garnelen gleichmäßig im Dämpfeinsatz verteilen.
Fischfilets (Kabeljau, Kohlenfisch)	500 g (2-3 Stk.)	500	900 W	12-17	Die Fischfilets mit 1-2 EL Zitronensaft beträufeln und würzen (z. B. mit Rosmarin). Die Filets gleichmäßig im Dämpfeinsatz verteilen.
Hähnchenbrustfilets	400 g (2 Stk.)	500	900 W	20-25	Die Hähnchenbrustfilets waschen und putzen. Nebeneinander in den Dämpfeinsatz legen.

HEISSLUFTBETRIEB

Im Heißluftbetrieb können Sie Speisen wie in einem herkömmlichen Backofen zubereiten. Hierbei wird der Mikrowellenmodus nicht verwendet. Sie können zwischen 6 verschiedenen Temperatureinstellungen in einem Bereich zwischen 40 °C und 200 °C wählen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.



Wenn Sie das Gerät vorheizen möchten, schlagen Sie bitte auf Seite 20 nach.

- Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
- Für bessere Gar- und Bräunungsergebnisse wird empfohlen, den niedrigen Rost zu verwenden.

Kontrollieren Sie, dass sich das Heizelement für den Grill in der korrekten Position befindet und der Drehteller ordnungsgemäß eingesetzt ist. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie das Gericht auf dem niedrigen Rost auf den Drehteller.

1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Heißluft** (☼).

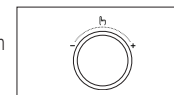
Ergebnis:

Im Display wird Folgendes angezeigt:

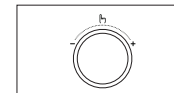
☼ (Heißluft)
200 °C (Temperatur)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie anschließend den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.
(Temperatur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⏮).

Ergebnis:

Der Garvorgang wird gestartet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

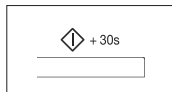


GRILLEN

Mit dem Grill lassen sich Speisen ohne den Einsatz von Mikrowellen schnell aufwärmen und knusprig bräunen.

- Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
- Für optimale Grillergebnisse wird empfohlen, den hohen Rost zu verwenden.

- Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie das Gericht auf den hohen Rost.



- Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Grill** (U).

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
U (Grill)

- Bei Verwendung des Grills können Sie die voreingestellte Temperatur nicht ändern.



- Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Grillzeit ein.

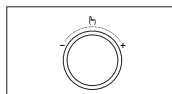
- Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.



- Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (↵).

Ergebnis: Der Grillvorgang beginnt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Speisen schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

- Verwenden Sie STETS mikrowellene geeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

- Verwenden Sie zum Entnehmen der Behälter stets Ofenhandschuhe. Für optimale Grillergebnisse wird empfohlen, den hohen Rost zu verwenden.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost, der für die jeweilige Speise am besten geeignet ist. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

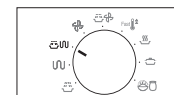
- Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für

Mikrowelle + Grill (U).

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:

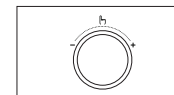
U (Kombi-Modus „Mikrowelle + Grill“)

600 W (Leistung)



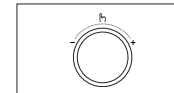
- Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Leistung ein (600, 450, 300 W). Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.

- Bei Verwendung des Grills können Sie die voreingestellte Temperatur nicht ändern.



- Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.

- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



- Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (↵).

Ergebnis:

- Der Garvorgang im Kombinationsmodus beginnt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND HEISLUFTMODUS

In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellenenergie als auch Heißluft eingesetzt, um die Lebensmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist.

Im Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Lebensmitteln zubereiten, insbesondere:

- Fleisch und Geflügel
- Pasteten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

 Verwenden Sie STETS mikrowellene geeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

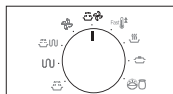
 Verwenden Sie zum Entnehmen der Behälter stets Ofenhandschuhe. Für bessere Gar- und Bräunungsergebnisse wird empfohlen, den niedrigen Rost zu verwenden.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie das Gericht entweder direkt auf den Drehteller oder auf den niedrigen Rost und diesen anschließend auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement für den Grill muss sich in horizontaler Position befinden.

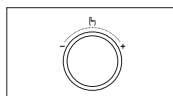
1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Mikrowelle + Heißluft** ().

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:

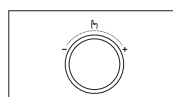
 (Kombi-Modus „Mikrowelle + Heißluft“)
600 W (Leistung)
200 °C (Temperatur)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Leistung ein (600, 450, 300, 180, 100 W). Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.

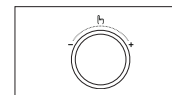


3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C). Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.



4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.

- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** ().

Ergebnis:

- Der Garvorgang im Kombinationsmodus beginnt.
- Das Gerät mit der eingestellten Temperatur vorgeheizt. Anschließend wird der Garvorgang mit der Mikrowellenfunktion bis zum Ende der Garzeit fortgesetzt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



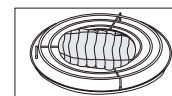
AUSWAHL DES RICHTIGEN GESCHIRRS

Für die Zubereitung mit Heißluft ist kein spezielles Geschirr notwendig. Sie können jedes Geschirr verwenden, das auch für die Zubereitung in einem herkömmlichen Backofen geeignet ist.

Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw.

Wenn Sie einen der Kombinationsmodi („Mikrowelle + Grill“ oder „Mikrowelle + Heißluft“) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

 Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 31 und 32.



VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.

Das Gerät kann zu jeder Zeit gesperrt werden.

- Halten Sie die Taste für die **Kindersicherung** (🔒) eine Sekunde lang gedrückt.

Ergebnis:

- Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
- Im Display wird „🔒“ angezeigt.



- Um das Gerät wieder freizugeben, halten Sie die Taste für die **Kindersicherung** (🔒) erneut eine Sekunde lang gedrückt.

Ergebnis:

Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.



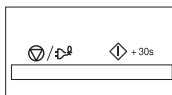
AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

- Halten Sie die Tasten **Start/+30s** (⏮) und **Stopp/Abbrechen** (⏹/🚫) gleichzeitig etwa zwei Sekunden lang gedrückt.

Ergebnis:

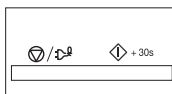
Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.



- Um die Signaltöne wieder einzuschalten, halten Sie die Tasten **Start/+30s** (⏮) und **Stopp/Abbrechen** (⏹/🚫) erneut zwei Sekunden lang gedrückt.

Ergebnis:

Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.



WARMHALTEN

Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie dann die Gerätetür.

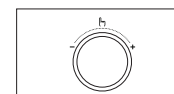
- Drücken Sie die Taste für **Warmhalten** (🔥).



- Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Speisen ein.

Ergebnis:

Die ausgewählte Warmhaltezeit wird angezeigt.



- Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⏮). Die maximale Warmhaltezeit beträgt 30 Minuten.

Ergebnis:

Wenn die Warmhaltezeit abgelaufen ist, erklingt 4 Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



ANLEITUNG FÜR DIE WARMHALTEFUNKTION

In der folgende Tabelle werden die Einstellungen für 4 verschiedene Speisekategorien erläutert. Sie enthält Anweisungen und Empfehlungen für Speisen, Getränke, Brot/Gebäck und Ofengerichte. Bei dieser Funktion arbeitet nur das Heißluftelement. Es wird abwechseln ein- und ausgeschaltet, um die Lebensmittel warm zu halten. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Kategorie	Beispiele und Empfehlungen
Speisen	Gebratenes Fleisch, Hähnchen, Gratin-Gerichte, Pizza, Kartoffeln und Fertiggerichte
Getränke	Wasser, Milch und Kaffee
Brot und Gebäck	Brot, geröstetes Brot, Brötchen, Muffins und Kuchen
Geschirr/Keramik	Geschirr und Auflaufformen Verteilen Sie das Keramikgeschirr auf dem gesamten Drehteller. Überladen Sie den Drehteller nicht. (Maximale Belastung: 5 kg)



Verwenden Sie diese Funktion nicht, um Gerichte erneut aufzuwärmen. Diese Programme sind nur für das Warmhalten von Gerichten bestimmt, die kurz zuvor zubereitet wurden.

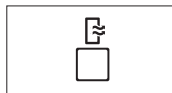
☞ Es wird empfohlen, Gerichte nicht zu lange warm zu halten (länger als 1 Stunde), da die Gerichte dann möglicherweise verkochen. Heißes Essen verdirbt schneller.

☞ Decken Sie Flüssigkeiten und Speisen, die viel Feuchtigkeit enthalten, ab. Knusprig gebratenes Fleisch oder frittierte Speisen decken Sie besser nicht ab.

GERUCHSBESEITIGUNG

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Zubereiten von geruchsintensiven Gerichten oder nach starker Rauchentwicklung im Inneren des Geräts.
Reinigen Sie zunächst den Garraum.

Drücken Sie nach der Reinigung die Taste für die **Geruchsbeseitigung** (E). Es erklingen 4 Signaltöne.



☞ Als Dauer für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt.

☞ Sie können die Dauer der **Geruchsbeseitigung** durch Drücken der Taste „+30s“ anpassen.

☞ Die maximale Dauer der Geruchsbeseitigung beträgt 15 Minuten.

Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Speisen in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Lebensmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fast-Food-Verpackungen • Styroporbecher und -behälter • Papiertüten oder Papier • Recyclingpapier und metallene Elemente	✓ ✗ ✗	Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen. Können sich entzünden Kann Feuer fangen.
Glasgeschirr • Auflaufformen • Feines Glasgeschirr • Einmachgläser	✓ ✓ ✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist. Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen. Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann Feuer fangen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten. Sollte die Speisen nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab. Es entweicht heißer Wasserdampf.
• Gefrierbeutel	✓ ✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

- ✓ : Empfohlen
✓✗ : Mit Vorsicht
✗ : Nicht sicher

Zubereitungshinweise

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Lebensmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.

Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Lebensmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Lebensmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Lebensmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Lebensmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:

Zahlreiche Lebensmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Lebensmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs

Es ist sehr wichtig, die Lebensmittel während des Garvorgangs abzudecken. Das verdunstete Wasser steigt als Dampf nach oben und trägt zum Garprozess bei. Die Lebensmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeiten

Nach dem Garen ist es wichtig, die Lebensmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperatuausgleich in den Lebensmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.

Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.

Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

Speisen	Portionsgröße	Ein/Aus	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Spinat	150 g	600 W	5-6	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300 g	600 W	8-9	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300 g	600 W	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300 g	600 W	7½-8½	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle).

Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten.

Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.

Abgedeckt 3 Minuten lang ruhen lassen.

Tipp: Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Verwenden Sie für die Zubereitung von frischem Gemüse in einem Mikrowellengerät stets die höchste Leistungsstufe (900 W).

Speisen	Portionsgröße	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Rosenkohl	250 g	6 - 6½	3	60-75 ml Wasser (5-6 EL) hinzugeben.
Möhren	250 g	4½-5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Zucchini	250 g	4-4½	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder ein Stück Butter hinzufügen. Die Scheiben bissfest garen.
Auberginen	250 g	3½-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250 g	4-4½	3	Den Lauch in dicke Scheiben.

Speisen	Portionsgröße	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Die Champignons im Ganzen garen oder zuvor in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250 g	5-5½	3	Die Zwiebeln halbieren oder in Scheiben schneiden. Nur 15 ml Wasser (1 EL) hinzufügen.
Paprika	250 g	4½-5	3	Die Paprika in Streifen schneiden.
Kartoffeln	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Die Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrübe	250 g	5½-6	3	Die Kohlrübe würfeln.

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis:

In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln:

In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Speisen	Portionsgröße	Ein/ Aus	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 g	900 W	15-16	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
	375 g		17½-18½		750 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Brauner Reis (Parboiled)	250 g	900 W	20-21	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
	375 g		22-23		750 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	900 W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	900 W	17-18	5	400 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Nudeln	250 g	900 W	10-11	5	1000 ml kochendes Wasser hinzufügen.

AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Speisen in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen von Lebensmitteln. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 °C bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 °C bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Speisen können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Lebensmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).

Rühren oder drehen Sie die Speisen während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Lebensmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Lebensmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Lebensmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).

Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen vollkommen aufgewärmt sind.

Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperatursgleich stattfinden kann.

Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatursgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

Babynahrung:

In einen tiefen Keramikeller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Die Babynahrung vor dem Füttern 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.

Babymilch:

Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Nicht abdecken. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Kontrollieren Sie immer die Temperatur von Babynahrung, bevor Sie sie dem Baby geben. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

HINWEIS:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden.

Dadurch werden Verbrennungen vermieden.

Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Speisen.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Speisen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Speisen	Portionsgröße	Ein/ Aus	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee, Wasser)	150 ml (1 Tasse)	900 W	1-1½	1-2	In Tassen füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren.
	300 ml (2 Tassen)		2-2½		
	450 ml (3 Tassen)		3-3½		
	600 ml (4 Tassen)		3½-4		
Suppe (gekühlt)	250 g	900 W	2½-3	2-3	In einen tiefen Keramikeller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
	350 g		3-3½		
	450 g		3½-4		
	550 g		4½-5		
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Keramikeller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.

Speisen	Portionsgröße	Ein/ Aus	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	3½-4½	3	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Makkaroni) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4-5	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Fertiggericht (gekühlt)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken.
Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)	400 g	600 W	6-7	1-2	Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben. Gelegentlich während des Aufwärmens sowie nach dem Aufwärmen umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Speisen	Portionsgröße	Ein/Aus	Zeit	Ruhezeit (min)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 s	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 s	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min bis 1 min und 10 s	2-3	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Nicht abdecken. Gut umrühren und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen.

Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Lebensmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Tipp: Dünne Lebensmittel lassen sich besser auftauen als dicke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 °C bis -20 °C aufweisen.

Tiefgefrorene Lebensmittel müssen immer mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Speisen	Portionsgröße	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmalen Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Schweineschnitzel	250 g	7-8		

Speisen	Portionsgröße	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	14-15	15-60	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramiksteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Ganzes Hähnchen	1200 g	32-34		
Fisch				
Fischfilets	200 g	6-7	10-25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramikstellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Ganzer Fisch	400 g	11-13		
Obst				
Beeren	300 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (jeweils ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Brotscheiben	250 g	4-4½		
Roggen- und Weizenmischbrot	500 g	7-9		

GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird nur bei geschlossener Gerätetür und rotierendem Drehteller eingeschaltet. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Speisen gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 5 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr. Es könnte schmelzen.

Zum Grillen geeignete Lebensmittel:

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck- und Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und belegter Toast.

Wichtiger Hinweis:

Beachten Sie bei der Zubereitung im reinen Grillbetrieb, dass die Lebensmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern in den Zubereitungshinweisen keine andere Vorgehensweise beschrieben wird.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Das Heizelement für den Grill wird nur bei geschlossener Gerätetür und rotierendem Drehteller eingeschaltet. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Speisen gleichmäßiger gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus

Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr. Es könnte schmelzen.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Lebensmittel:

Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Lebensmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Lebensmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Informationen erhalten Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis:

Beachten Sie bei der Zubereitung im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus, dass die Lebensmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern in den Zubereitungshinweisen keine andere Vorgehensweise beschrieben wird. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.

Die Lebensmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Richtlinien zum Grillen von frischen Lebensmitteln

Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen von Lebensmitteln. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Frische Gerichte	Portionsgröße	Ein/Aus	1. Seite (min)	2. Seite (min)	Anleitung
Toastscheiben	4 Stk. (jeweils 25 g)	Nur Grill	3-4	2-3	Die Scheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stk.)	300 W + Grill	6-8	-	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfesten Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den getoasteten und belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	4 Stk. (500 g)	300 W + Grill	6-8	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den getoasteten und belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Ofenkartoffeln	500 g	600 W + Grill	10-12	-	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen.
Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	10-12	-	Das Gratin in eine kleine ofenfesten Glasform geben. Auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Frische Gerichte	Portionsgröße	Ein/Aus	1. Seite (min)	2. Seite (min)	Anleitung
Bratäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	9-11	8-10	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill	21-23	20-22	Das Hähnchen mit Öl bestreichen und würzen. Mit der Hautseite nach unten mittig auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	6-8	6-7	Die Außenseite des Fisches mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

HEISSLUFT

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Backofen.

Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann. In diesem Modus werden die Lebensmittel vom oberen Heizelement erhitzt.

Geschirr für das Garen mit Heißluft:

Hitzebeständiges Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

Für das Garen mit Heißluft geeignete Lebensmittel:

Im Heißluftmodus können Sie verschiedene Sorten Gebäck, Kuchen, Muffins, Brötchen, Obstkuchen, Biskuitgebäck und Aufläufe backen.

MIKROWELLE + HEISSLUFT

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Speisen erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche.

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Lebensmittel mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus:

Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „MIKROWELLE + GRILL“ beschrieben.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignete Lebensmittel:

Verschiedene Sorten Fleisch, Geflügel, Eintöpfe, Gratins, Biskuitgebäck, leichte Obstkuchen, Quiches und Brot.

Richtlinien für das Garen von frischen und tiefgefrorenen Lebensmitteln mit Heißluft

Heizen Sie das Gerät mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für den Heißluftbetrieb vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Heißluft. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Frische Gerichte	Portionsgröße	Ein/Aus	1. Seite (min)	2. Seite (min)	Anleitung
PIZZA Tiefkühlpizza (gebacken)	300-400 g	1. Schritt: 300 W + 200 °C 2. Schritt: Heißluft 180 °C	7-9	5-6	Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
NUDELN Tiefgefrorene Lasagne	400 g	1. Schritt: 450 W + 200 °C 2. Schritt: Heißluft 200 °C	16-18	3-4	Die Nudeln in eine geeignete ofeneste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorenen Nudeln auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
FLEISCH Gebratenes Rind-/Lammfleisch (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Das Fleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten lang ruhen lassen.
Brathähnchen	1000-1200 g	1. Schritt: 450 W + 200 °C 2. Schritt: 450 W + Grill	20-22	21-23	Das Hähnchen mit Öl bestreichen und würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. 5 Minuten lang ruhen lassen.

Frische Gerichte	Portionsgröße	Ein/Aus	1. Seite (min)	2. Seite (min)	Anleitung
BROT Frische Brötchen	6 Stk. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stk.)	180 W + 200 °C	8-10	-	Das gekühlte Baguette auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
KUCHEN Marmorkuchen (Frischteig)	500 g	Nur 180 °C	38-43	-	Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge: 25 cm) geben. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
Kleine Kuchen (Frischteig)	12 x 28 g	Nur 160 °C	28-33	-	Den Frischteig gleichmäßig in Papierförmchen geben und diese auf der Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.
Plätzchen (Frischteig)	200-250 g	Nur 200 °C	15-20	-	Die gekühlten Croissants auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.
Tiefgefrorener Kuchen	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.

TIPPS UND TRICKS

Butter zerlassen

50 g Butter in ein Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken.
Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 900 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen

100 g Schokolade in ein Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren.
Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Kristallisierten Honig auflösen

20 g kristallisierten Honig in ein Glasgefäß geben.
Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W so lange erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.
Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Anschließend gut umrühren.

Torten- und Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

Pudding kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben.
Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

Mandelblättchen rösten

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem Keramikteller verteilen.
Die Mandeln 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden.
Anschließend 2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen.
Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Problembehebung und Informationscodes

PROBLEMBEHEBUNG

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts.
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

Bei Betätigen der Taste (↔) wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Speisen werden nicht gegart.

- Haben Sie die korrekte Zeit eingestellt und/oder die Taste (↔) gedrückt?
- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Die Speisen werden zu sehr oder zu wenig erhitzt.

- Wurde die für die Art der Lebensmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knistern.

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
- Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Bei der ersten Inbetriebnahme kommt es zu Rauch- und Geruchsentwicklung.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Rauch und Geruch werden bei Betrieb des Geräts nach 10 Minuten vollständig verschwinden. Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone in den Garraum oder stellen Sie einen Behälter mit Zitronensaft hinein, und starten Sie das Gerät.

☑ Wenn Sie das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts
(diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

INFORMATIONSCODES

Die Meldung „SE“ wird angezeigt.

- Die Meldung „SE“ bedeutet Folgendes: Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Mikrowellengerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Die Meldung „E-15“ bedeutet Folgendes.

- Wenn Sie während eines laufenden Sensorgarprogramms die Gerätetür öffnen oder die Taste „Stopp“ drücken, wird im Display die Meldung „E-15“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall erneut die Taste „Stopp“, damit die Meldung „E-15“ im Display erlischt.

Es wird eine andere Meldung angezeigt. Kontaktieren Sie den SAMSUNG-Kundendienst.

Technische Daten

SAMSUNG ist fortwährend darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	CE117P, CE117P*
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme	
Maximale Leistung	2900 W
Mikrowelle	1400 W
Grill (Heizelement)	1500 W
Heißluft (Heizelement)	Max. 2100 W
Ausgangsleistung	100 W / 900 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x T x H)	
Gehäuse	523 x 491 x 309 mm
Garraum	373 x 370 x 233 mm
Fassungsvermögen	32 Liter
Gewicht	
Netto	ca. 19,0 kg

NOTIZEN

NOTIZEN

06 PROBLEMBEHEBUNG UND TECHNISCHE DATEN

Deutsch - 43



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04220L-03